

Pesto (2 személyre)

100 g bazsalikom levél felaprítva

50 g fenyőmag

4 nagy gerezd fokhagyma apróra vágva

1 csapott teáskanál só

0,5 dl olíva olaj

¼ teáskanál fehérbors

1 teáskanál citromlé (vagy balzsamecet), de el is maradhat

½ teáskanál sörélesztő pehely (elmaradhat)

2-3 evőkanálnyi olíva olajon közepes lángon megpirítjuk (1-2 perc alatt) a bazsalikomot és a fokhagymát, a végén a sörélesztő pelyhet is hozzákeverhetjük. Elzárjuk a tüzet, sózzuk és borsozzuk.

Egy másik lábosban megpirítjuk a fenyőmagot.

A bazsalikomos fokhagymás keveréket és a fenyőmagot aprító gépbe (vagy mozsárba) tesszük, majd a citromlé és a maradék olaj segítségével krémes állagúvá aprítjuk, törjük vagy turmixoljuk.

Kifőtt tésztával tálaljuk (összekeverjük a tésztával és fogyasztjuk).