

Basilikapesto

Ingredienser:

OLIVOLJA	500 ML	VITLÖKSKLYFTOR	2
FÄRSK BASILIKA	200 GR	CITRONJUICE	1 CITRON
PINJENÖTTER	100 GR	RIVEN PARMESANOST	150 GR
SALT, PEPPAR			

	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
	Riven parmesan	150 gr						
1	Vitlösklyftor Salt Peppar Pinjenötter	2	Tillsätt	–	3,500	20 sek	Öppet	
2	Olivolja Citronjuice	500 ml 1	Tillsätt	–	3,500	15 sek	Stängt	
3	Basilika	200 gr	Tillsätt	–	Turbopuls	10-15 sek		Skölj och torka basilikan innan den tillsätts
4				–				Smaka av och krydda



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Olika typer av basilika kan användas, t ex Dark Opal. När basilikan tillsätts kan peston puréas, antingen genom Turbopulsen på 4500 v/m eller via 2 eller 3 pulseringar. Om basilikan tillsätts i slutet behålls pestons gröna färg längre.