



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Linguine al pesto alla genovese - Pasta med hjemmelaget pesto, pinjekjerner og reker

Hjemmelaget pesto

1 pakke fersk basilikum
1 stk hvitløksfedd
1 pakke pinjekjerner
1 pakke Grana Padano
2 ss olje ^B

Pasta og reker

200 g linguine
200 g reker
1 dl pastavann ^B

Tomatsalat

1 pakke cherrytomater
1 stk rødløk

pepper ^B
olivenolje ^B
salt ^B

^B Basisvare

1. Kok opp rikelig med lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Hjemmelaget pesto:** Skyll basilikumen og skrell hvitløken. Ha basilikumen, hvitløken, pinjekjernene, 2 ss olje og litt salt i et litermål. Kjør det hele sammen med en stavmikser til en jevn pesto. Riv Grana Padanoen på et rivjern, og vend den og litt pepper inn i pestoen.
3. **Pasta:** Kok pastaen som anvist på pakkene i vannet fra punkt 1.
4. **Tomatsalat:** Skyll tomatene og skrell løken. Del tomatene i to og kutt løken i tynne strimler. Ha tomatene og løken i en serveringsskål, og vend inn litt Olivenolje, salt og pepper.
5. **Pasta og reker, fortsettelse:** Sil vannet fra pastaen, men spar på omtrent 1 dl av pastavannet. Ha pastaen tilbake i kjelen sammen med pestoen og ½ dl av pastavannet. Bland det godt sammen, og tilsett eventuelt mer av pastavannet om ønskelig. Vend rekene inn i pastaen.
6. Server den pestokremede pastaen med rekene og tomatosalaten.