



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Linguine al pesto alla genovese - Pasta med hjemmelavet basilikumpesto og rejer

Basilikumpesto

1 pk tanelli ost
½ fed hvidløg
1 pose pinjekerner
1 pk basilikum, frisk
2 spsk olivenolie ^b

Pasta

200 g pasta
1 dl kogevand ^b

Tomatsalat

1 stk rødløg
125 g cherrytomater
½ spsk olivenolie ^b

Servering

175 g rejer (har været frosset)

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Basilikumpesto:** Riv osten og pil hvidløg. Kom pinjekerner, hvidløg, basilikum, olivenolie og lidt salt i en blendeskål. Blend med stavblender til det er glat. Tilsæt revet ost og lidt peber og blend det sammen.
3. **Pasta:** Kom pastaen i det kogende vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
4. **Tomatsalat:** Pil rødløg og skær i tynde strimler. Halvér tomaterne og kom begge dele i en skål. Bland med lidt olivenolie, salt og friskkværnet sort peber.
5. **Linguine al pesto alla genovese:** Gem den angivne mængde kogevand inden du hælder resten fra. Kom pastaen tilbage i gryden sammen med basilikumpesto og ca. halvdelen af kogevandet og vend godt sammen. Fortynd med mere pastavand, hvis det er nødvendigt. Hæld vandet fra rejerne og bland dem i pastaen. Krydr med salt og friskkværnet sort peber.
6. Servér pasta pesto med tomatsalat.