

Tálalás: **5 főre**

Előkészítés: **5 perc**

Elkészítés:

Répási Eszter

HÁZI ZÖLD PESTO

A zöld pesto egy házilag gyorsan elkészíthető szósz, melyet széleskörűen alkalmazhatunk ételeink ízesítéséhez.

HOZZÁVALÓK

30 g kesudió
20 g napraforgómag
3 gerezd közepes méretű fokhagyma
2 marék friss bazsalikom levél
20 ml olívaolaj
izlés szerint só ízlés szerint (zöldfűszerekkel pl. vasfű jól helyettesíthető)

ALLERGÉNEK

Gluténmentes
Laktózmentes
Tojásmentes

1. Tisztítsuk meg a fokhagymát.
2. A kesudiót és a napraforgómagot szárzon pirítsuk meg egy teflon serpenyőben.
3. Tegyük a megpirított kesudiót, napraforgómagot fokhagymát, bazsalikomot egy aprítógépbe.
4. Adjunk hozzá egy kevés sót.
5. Keverjük krémesre az aprítógép segítségével úgy, hogy közben lassan hozzáadagoljuk az olívaolajat.
6. Tegyük befőttes üvegbe. Hűtőben 2-3 hétig tárolhatjuk

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan