

# Klassisk pesto

6 portioner 15 minuter

## Ingredienser

1-2 vilöksklyftor  
80g riven parmesan  
1,5dl pinjenötter  
1 kruka färsk basilika  
1-2dl olivolja  
Salt  
Svartpeppar

## Gör såhär

Mixa ihop allt i en matberedare eller med stavmixer, men tillsätt olivoljan lite i taget. Addera olivolja efter önskad tjockhet. Om peston skulle kännas alldeles för tjock kan du tillsätta en skvätt vatten.

Smaka av med salt och svartpeppar.

Peston kan förvaras i rengjorda burkar i kylskåp i två dagar men går bra att frysa för länge hållbarhet.

