

Fullkornsfusillioni med verdens beste tomatpesto



Vet du hva? Vi spiser jagggu mye pasta for tiden! Rask, enkel og populær mat for en uerfaren trebarnsfamilie. Dessuten passer pastarester perfekt som matpakke for barna dagen derpå, så kan man krysse det av "to do"-listen også. ☐ Denne tomatsausen eller pestoen var så god at det ikke er lenge til jeg lager den igjen. Ekstra digg med norske, kortreiste tomater – skikkelig smak av sommer.

Finn frem:

(til to pers ca)

500 g cherrytomater

4 fedd hvitløk MED skall

80 ml olivenolje

tørket timian

50 g skåldede mandler

30 g parmesan

1 håndfull basilikum

ca 200-300 g tørr fusillionipasta

evt litt sitronsaft

Til servering: ekstra tomat, basilikum, parmesan og evt litt sprøstekt bacon eller pølsebiter.

Sett ovnen på 200 grader og finn frem et stekebrett med bakepapir. Legg mandlene på brettet og rist dem i ovnen ca 5-10 minutter, pass så de ikke brenner seg. Legg over på en tallerken til avkjøling. Del flesteparten av tomatene i to(ca 400g) men behold noen til servering senere. Ha tomatene på stekebrettet med hvitløken (behold skallet på) og ringle over 2 ss av oljen. Bland godt. Strø over litt tørket timian (bruk fersk om du har) og ha over litt salt og pepper. Bak midt i ovnen i 20 minutter. Ta ut brettet og sett til side. Klem den nå myke hvitløken ut av skallene. Mal mandlene til smuler i en foodprosessor. Ha i tomater, hvitløk, stekeoljen fra tomatene, basilikum, resten av olivenoljen og parmesan og mos/kjør til puré. Smak til med salt og evt litt sitronsaft hvis pestoen blir veldig søt fordi tomatene er søte. Kok pastaen etter anvisning på pakken. Hell av vannet og ha tilbake i gryten. Tilsett ønsket mengde pesto og bland. Hell over i skåler og server med frisk tomat, basilikum og parmesanost evt bacon eller pølse om det frister. Spis!