

Enkel hverdagspasta med valnøttpesto



Jeg vet at det er fredag. Jeg har ikke tatt feil av dagene til tross for at jeg mister litt fotfestet av denne vakre, tidlige våren som kaster sin magi over verden rundt meg. Det ER altså fredag og likevel skriver jeg om såkalt hverdagsmat. Men selv om pasta er lettvin og raskt, så spiser jeg det sjelden nok til at jeg synes at det er litt festmat likevel. (Selv en Bollefrue må begrense karboinntaket, eller kanskje er det nettopp hun som må det. ;) Denne pastaretten er både billig, enkel og ubeskrivelig god. Kombinasjonen av friske urter, hvitløk, parmesan og ristede valnøtter gir en rik og smakfull pesto. Jeg liker å servere dette med masse søte cherrytomater, ekstra basilikum og selvfølgelig: en raus neve parmesan. ☐

Du trenger:

(ca 4 porsjoner)

300 g tørr pasta, jeg brukte Trofie fra Matbazaren.no

150 g valnøtter, ristet i en tørr panne

1 ss hver av hakket frisk oregano, rosmarin og basilikum, pluss ekstra basilikum til servering

ca 1 ts maldon salt

2 fedd hvitløk, finhakket

6 ss god olivenolje

ca 60 g revet parmesan, pluss ekstra til servering

Begynn med å riste nøttene i en tørr panne, pass på at de ikke blir brent. Har du en (stor) morter, knuser du så nøtter, hvitløk, urter og salt til det får en kremet konsistens. Evt kan du bruke en foodprosessor eller stavmikser, men pass på at du ikke moser det for fint – det er digg med en litt grov konsistens. Ha så i olje og parmesanosten og rør sammen til en saus. Kok pastaen etter anvisning på pakken, men spar på 3 ss av kokevannet før du renner av pastaen i et dørslag. Ha pastaen tilbake i gryten sammen med kokevannet du sparte. Sleng oppi pestoen og varm så vidt opp, det skal ikke koke. Server i dype tallerkener med parmesan, tomat og basilikum. SPIS.



GOD HELG! ☐