

Pesto Sos

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 11/10

Fesleğen, çam fıstığı parmesan ve zeytinyağıyla hazırlanan klasik yeşil sos.

Malzemeler

- 2 demet Taze fesleğen
- 3 yemek kaşığı Çam fıstığı
- 50 gr Parmesan peyniri
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Fesleğen yapraklarını iyice kurutun.
2. Çam fıstığını kuru tavada 2-3 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
3. Fesleğen, çam fıstığı parmesan, sarımsak limon suyu ve tuzu robota alın.
4. Zeytinyağını ekleyip sos pürüzsüz olana kadar çekin.

PÜF NOKTASI

Fesleğeni yıkadıktan sonra tamamen kurutun; 1 slak yaprak sosun rengini açar ve kıvamındadır.

SERVİS ÖNERİSİ

Makarna, sandviç veya ızgara sebzeyle kullanın.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş