



M unkebo
M and
M ad, der simrer

25. oktober 2012

Forret

3 slags pesto (opskrift beregnet til 8 personer).



Ingredienser:

Ricotta pesto: 50 g hakkede pistacienødder, 125 g ricottaost, skal og saft af ½ citron, 1 spsk. olivenolie.

Oliventapenade: 300 g sorte oliven uden sten, 40 g kapers, 35 g sardeller/sardiner, 1 fed hvidløg, 1 spsk cognac, ca. 1½ dl ekstra jomfruolivenolie.

Tomatpesto : 150 g tørrede tomater, 1½ dl hvidvin, 1 fed hvidløg, ½ frisk chili, ½-1 dl olivenolie, salt og peber.

Ricotta pesto (den lyse pesto øverst på billedet).

Vend alle ingredienser sammen med en træske. Dryp citronsaft i lidt ad gangen til konsistensen er god.

Oliventapenade (den mørke pesto til venstre på billedet).

Put alt i blenderen. Blend det. Tilsæt olie til sidst - drå-be for dråbe, til du får den rette konsistens.

Tomatpesto (den mørke pesto til højre på billedet).

Kog tomat i hvidvin i ca. 10 min. og lad det køle af. Blend det hele sammen og smag til med salt og peber.

Skær ciabattabrød i 24 små, runde stykker. Rist brødet. Smør pesto/tapenade på og server.