

Majoránnás olajbogyókrém (majoránnás peszto)



Foto: fae-magazine.com

Hozzávalók:

1 vastagabb szelet házi kenyér (héj nélkül),
2 evőkanál vörösborecet, 1 gerezd zúzott fokhagyma, fél kiskanál finomszemű tengeri só, 2-3 evőkanál (8 gramm) friss majoránnalevél, 3 evőkanál kapribogyó (ha lehet friss, savanyúságnak eltett), 5 dkg fenyőmag (lehet mandula vagy dió is), 10 szem magozott zöld olajbogyó (ha lehet friss, savanyúságnak eltett) 5-6 evőkanál finomra vágott petrezselyem, 1,2 dl jó minőségű extraszűz olívaolaj, frissen őrölt fekete bors, 5 dkg finomra reszelt

parmezán sajt

1. A kenyeret egy tányérra tesszük, az ecettel meglocsoljuk.
2. A fokhagymát fölszeletelve egy mozsárba dobjuk. A sót rászórjuk. A száráról lecsipkedett majoránna-leveleket hozzáadjuk, a törőfával alaposan összetörjük. A földarabolt kapribogyóval, fenyőmaggal, olajbogyóval és a száráról leszedett petrezselyemmel tovább pépesítjük.
3. A ecetes kenyeret belemorzsoljuk, az olívaolajat ráöntjük és teljesen pürésre keverjük. Megborsozzuk, ha kell, egy kevés sóval és ecettel ízesítjük. Letakarva hűtőszekrénybe tesszük, hogy az íze összeérjen. A parmezánt csak tálalás előtt keverjük bele, mert hamar magába szívja az olajat.
4. A hagyományos pesztóhoz hasonlóan összeforgathatjuk főtt tésztával, ahogy a képen is látható, de tökéletes önmagában, pirítósra kenve is. Tálalhatjuk roston sült pecsenyével vagy grillezett zöldségek kiegészítőjeként is.

6 főre

Elkészítési idő: 15 perc+érlelés

Egy adag (kiegészítők nélkül): 380 kcal