

# Juhtárász-medvehagymás pesto

Szerző: Kende

2013. Április 18.

Utolsó frissítés 2015. Április 19.

- 10 dkg mandulaból (vagy dió)
- 15 dkg juhtárász (esetleg feta sajt)
- 1 nagy csokor medvehagyma (10-15 levél)
- fehérbors
- 0,5 dl olívaolaj

- Az először említett mandulaszemeket száraz serpenyőben, folyamatos rázogatás mellett, 1-2 perc alatt megpirítjuk, majd egy porcelán tálcára kiszedjük, hogy kihűljenek és ne piruljanak tovább. A medvehagyma leveleit jól megmossuk és egy tálba kávésszal, mintha petrezselymet vágunk, nagyobb darabokra aprítjuk. Ezután vagy kávémosásnál vagy konyhai robotgéppel összeturmixoljuk először a mandulát, majd hozzáadva a medvehagymát és az olívaolajat, továbbá pörgetjük a keveréket. Végül belekeverjük a juhtárászt és az előző szerint egy kávéhegynyi fehérborsot, illetve a tárászt, mintha sóként fél teáskanálnyi sóval zésztjük.

Felhasználás: először lehet legkisebb ideig hagyjuk állni, hogy a finom szeszben jól összeérjenek az ízek. Kíváncsiaknak ajánljuk a készítését, illetve szendvicsekben alkalmazhatók szeszszeként, de bátran tálalhatunk meg vele húsokat is.

Felhasználásának tulajdonképpen csak a készletünk szabhat határt. Övegbe tálalva és olívaolajjal, vagy kacsaszárral befedve akár hónapokig is eláll a hűtőben. Á Á Á