

Juhtárász-medvehagymás pesto

Szerző: Kende

2013. Április 18.

Utolsó frissítés 2015. Április 19.

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

- Az előkészítésben hagyott 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 váganánk, nagyobb darabokra aprítjuk. Ezután vagy kávémosás után vagy konyhai robotgéppel összeturmixoljuk előbb a mandulát, majd hozzáadva a medvehagymát és az olívaolajat, továbbá pörgetjük a keverőket. Végül belekeverjük a juhtárászt és az előkészítés szerint egy kávéhegynyi fehérborsot, illetve a tárászt, mintha sóként a főzőgáznál egy csapetnyi sóval zésztjük.

Felhasználás: előtte lehet a legkisebb ideig hagyjuk állni, hogy a finom szagokban jól áll össze. Kevésbé ízvesztéses, tésztákhoz, illetve szendvicsekben alkalmazható szószt, 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