

Lichořeřišnicové pesto

Na 1 skleničku

100 g parmezánu
50 g piniových oříšku
50 g mladých výhonků lichořeřišnice
2 stroužky česneku
šťáva z poloviny citronu
20 ml olivového oleje
sůl

Postup

Výpis surovin je orientační. Když si děláte pesto doma můžete ho lépe přizpůsobit své chuti.

Výhonky lichořeřišnice lámejte rukama, abyste zajistili, že nebudou dřevnaté.

Můžete použít i poupata a květy. Pro výrobu pesta se nejlépe hodí výhonky z podzimní „sklizeň“, z období, kdy již hrozí přzemní mrazíky a rostliny by přišly vniveč. Dobře je omyjte a nasekejte nahrubo.

Do vyšší nádoby dejte piniové oříšky lichořeřišnici, nastrouhaný parmezán a sůl a rozmixujte tyčovým mixérem na požadovanou konzistenci. Přidejte olivový olej a citronovou šťávu a znovu promixujte. Citronová šťáva je důležitá, aby rozmixované listy příliš rychle neoxidovaly.

Konzistence by neměla být úplně kašovitá, v pestu by měly zůstat hrudky oříšků. Natlačte do skleniček tak, aby v obsahu nebyly bubliny. Neskladujte dlouho, pesto rychle ztrácí nejlepší výživné látky.

V případě, že přeci jen chcete mít pesto na zimu, pasterizujte nejlépe v myčce na intenzivní program.