




Ekskluzywne pesto szparagowe z macadamia

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [niemiecka](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 6 porcji

Składniki:

zielone szparagi - 1 pęczek
orzechy macadamia - 100 g
ser gruyere (lub inny twardy np. grana padano) - 80-100 g
natka pietruszki listki - - garść

bazylię listki - - garść
pieprz - 1/2 łyżeczka
sól - 1 -1,5 łyżeczka
oliwa oliwek - 100-120 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnku zagotować 500 ml wody, dodać 1/2 łyżeczki soli. Szparagi oczyścić z twardych końcówek, pokroić na 1 cm kawałki. Wrzucić na wrzącą wodę, gotować 3-4 minuty. Odcedzić.

KROK 2: Do blendera (malaksera) włożyć ugotowane kawałki szparagów, orzechy makadamia, ser gruyere, pietruszkę, bazylię, 3/4-1 łyżeczki soli, pieprz i oliwę. Pesto szparagowe podawać z makaronem lub jako pastę do domowego pieczywa. Część pesto można zamrozić i w zimie delektować się jego pysznym i oryginalnym smakiem.