

TAMATIE EN PESTO SOP



TAMATIE EN PESTO SOP

Ek het geblikte tamaties (catering size) gebruik. As jy in seison baie vars tamaties het, gebruik dit.

3 kg blik geskilte tamaties

4 groot uie – fyn gesny

4 groot wortels – geskil en gerasper

1 hele seldery – sonder blare, sny in skyfies

Garlic – na jou smaak

Lourierblare – 5 vars of 2 gedroog

250 ml tamatie puree

125 ml bruin suiker (na smaak, toets en voeg meer by indien nodig)

Sout + peper

1 – 1.5 liter hoender stock (ek het tuisgemaakte stock gebruik)

250 ml gekapte vars pietersielie

125 ml pesto (of meer na smaak)

Roerbraai uie, wortels en seldery vir so 10 minute, voeg gekapte garlic by, moenie toelaat dat dit verbruin nie.

Voeg tamaties, stock, lourierblare en ander kruie, tamatie puree en suiker by. Prut 15 min. Verwyder lourierblare, verwerk met stick blender tot glad, of druk met aartappel

drukker fyn. Voeg pesto by en balanseer smaak met sout en suiker soos verlang.

Dien op met blerts room en skeppie pesto.

Bron: (verwerking van Tamasin Day-Lewis se resep in Tamasin's Kitchen Bible)

PESTO

100 G basil blare

100 g gerasperde Parmesan of Grande Padano kaas (NIE die gepoeierde saagsels wat veronderstel is om Parmesan te wees nie)

1 garlic huisie, geskil

50 – 100 ml macadamia neute (of pine nuts as jy ryk is – selfde resultate)

50 ml olyf/grapeseed olie

Ekstra olie

Gooi alles saam in voedsel verwerker en blits tot verlangde tekstuur.

Gooi in klein plastiek houertjies en gooi genoeg olie oor om te seël (anders word dit swart). Vries. Ek gebruik 100 ml houertjies – dis hoeveel ek normaalweg op 'n slag gebruik. Hou 1 week in yskas.

Die resep is net 'n aanduiding. Proe en pas die bestandele aan na jou smaak. Dit is ook baie lekker om te meng met pasta (meng met bietjie van die water waarin die pasta gekook is voor dit met pasta gemeng word) of in slaaisous.

Ek maak pesto wanneer ek baie basil het. Anders koop jy Ina Paarman s'n en kry klaar

Foto: Petro Borchard