

Opskrifter fra Tupperware Konsulent Frank Matthiesen

Pesto i Smooth Chopper.



Hjemmelavet pesto

6 personer

1 håndfuld frisk basilikum
3 fed hvidløg
75 g ristede pinjekerner
ca. 2 dl olivenolie
100 g friskrevet parmesan
salt

Først hakkes de ristede pinjekerne og hvidløg i Smooth Chopperen.
Derefter tilsættes de friske basilikumblade. Der hakkes.
Parmesan og salt tilsættes. Skru låg på og hak.
Massen er lige nu meget ”tør”
Tilsæt først 1 dl. Olivenolie og hak.
Tilsæt endnu 1 dl. olivenolie. Hak indtil alt er hakket med.

En baguette skæres i skiver på 1 cm tykkelse som placeres på en bagerist.
Pensl med olivenolie og placer risten midt i en forvarmet ovn ved 170 grader.
Bag crostinierne i 12-15 minutter til de har den ønskede gyldne farve.

Opskrifter fra Tupperware Konsulent Frank Matthiesen

Tapas Crostini med selleri-remoulade (Quick-Chef 3 m. vingeindsats)

Tilberedningstid: 25 min.

Antal: 24 crostini

Opskrift

1 baguette på 25 cm

olivenolie

250 g knoldselleri, revet fint

saft af en 1/4 citron

125 g god majonaise (Bruger en fedtfattig)

½ spsk. dijonsennep

½ håndfuld persille, fint hakket (Herb Chopper) – Jeg putter den i ”remouladen”, man kan også puttes ovenpå til sidst. (Se billede)

salt

peber, friskkværnet



Tilberedning af tapas crostini

Revet selleri, mayonnaise, citronsaft og sennep hakkes i Quick Chef III med vingeindsats. Smages til med salt og frisk kværnet peber

En baguette skæres i skiver på 1 cm tykkelse som placeres på en bagerist.

Pensl med olivenolie og placer risten midt i en forvarmet ovn ved 170 grader.

Bag crostinierne i 12-15 minutter til de har den ønskede gyldne farve.

Crostinierne afkøler på risten, hvorefter de smøres med selleriremouladen og serveres



Opskrifter fra Tupperware Konsulent Frank Matthiesen

Rød Pesto (Laves i Smooth Chopper)

Pestoen kan bruges til retter som fisk, pasta, brød osv.

Det kan smøres tyndt på toppen af et stykke brød og lægges under grillen til det er gyldent så er det pludselig blevet en hurtig snack.

Mængde/antal pers: ca 5 dl

Ingredienser:

- 3 fed hvidløg
- 10 g basilikum
- 160 g soltørrede tomater (Ikke dem i olielage)
- 40 g pinjekerner
- 4-6 tsk. reven parmasan ost
- salt og peber
- 1 dl oliven olie

Fremgangsmåde:

Hak de soltørrede tomater med en god kniv, i grove stykker. Smooth Chopperen tager sig af resten.

Kom ingredienserne, undtagen olien, i din Smooth Chopper. Grovhak massen

Tilsæt halvdelen af olien og blend engang mere. Smag til med salt og peber.

Fyld pestoen i en skål med låg.

Hæld et tyndt lag olie på toppen det forlænger holdbarheden.

Den kan på denne måde holde sig frisk i ca. 4 uger.