**Pesto**

1.5 dl värsket basiilikut

1 küüslauguküünt

25 g seeder- või itaalia männi seemneid

0.75 dl oliiviõli

paar näputäit soola
0.5 dl Parmesani juustu

pool sl sidrunimahla

Peenesta basiilik uhmris või köögikombainiga; osa basiilikust võid asendada siledate petersellilehtedega.Lisa küüslauk ja männiseemned, töötle ühtlaseks massiks.Lisa vähehaaval õli ja sool ning viimasena riivitud Parmesan ja sidrunimahl.Säilita pestot külmkapis väikeses klaaspurgis, pind oliiviõlikihiga kaetud.Võid pestot ka külmutada jääkuubikurestis või pisikestes õhukindla sulguriga kilekotikestes

**Pesto eestimoodi ehk Esto**

 50g Till

50g Roheline sibul

50g Petersel

25g oblikaid

(kui on veel kurgirohtu, tüümiani, mädarõika lehi, või mis iganes rohelist kasutame ära☺)

1 küüslauguküünt

25 g seeder- või piiniamänni seemneid

0.75 dl oliiviõli

paar näputäit soola
0.5 dl Parmesani juustu

Peenesta maitsetaimed uhmris või köögikombainiga.Lisa küüslauk ja männiseemned, töötle ühtlaseks massiks.Lisa vähehaaval õli ja sool kuni ilusa vedela konsistentsi saavutamiseni. Viimasena sega käsitsi sisse riivitud Parmesan ja sidrunimahl.Säilita Eestot külmkapis väikeses klaaspurgis, pind oliiviõlikihiga kaetud.Võid pestot ka külmutada jääkuubikurestis või pisikestes õhukindla sulguriga kilekotikestes