

# URTEPESTO

TIL 2-3 DL. .

TID: 30 MIN.

SVÆRHEDSGRAD: 2

SÆSON

HELE ÅRET

VÆLG BLOT URTER

EFTER SÆSON

## DET SKAL DU BRUGE

Et bundt krydderurter (persille, dild, brændenælde, skvalderkål eller anden urt du kan finde)

2 dl. Olie (oliven, raps eller anden olie)

1 knivspids salt

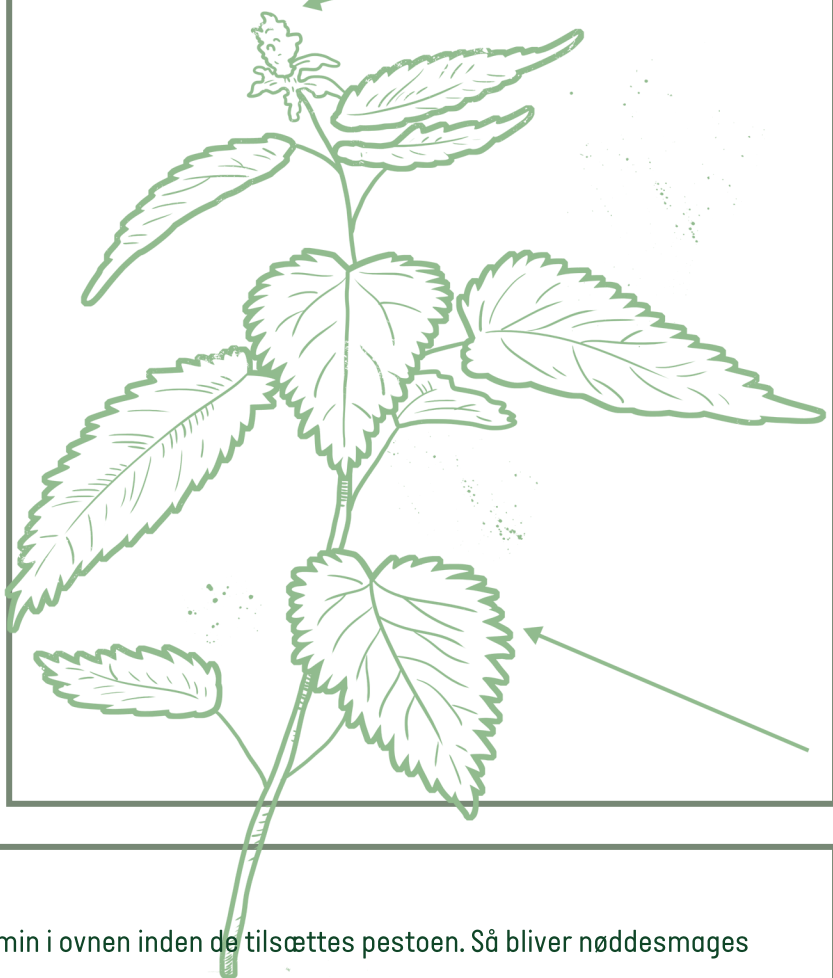
50 g pinjekerner, solsikkekerner, græskarkerner eller hasselnødder

Evt. 50 g tør, fast ost (parmesan eller lignende ost)

Evt. en citron (økologisk fordi skallen skal bruges)

## SÅDAN GØR DU

1. Skyl urterne grundigt i en skål med vand.
2. Dup urterne tørre i et viskestykke.
3. Hak urterne groft.
4. Kom urter, olie, salt, kerner eller nødder evt. ost i en blender og blend det hele til den konsistens du ønsker.
5. Smag til med salt, evt. citronskal eller citronsaft.



## TIPS OG TRICKS

- Man kan riste nødderne i ca. 10 min i ovnen inden de tilsættes pestoen. Så bliver nøddesmag kraftigere.
- Prøv at bruge flere forskellige urter sammen.
- Du kan også tilsætte 1/2–1 fed hvidløg til pestoen.
- **OBS.** bruger du solsikkekerner, så blend ikke for længe da pestoen kan blive hård og elastisk.