

PESTO

TIL 2-3 DL
TID: 30 MIN.



SÆSON

HELE ÅRET

VÆLG BLOT URTER

EFTER SÆSON

DET SKAL DU BRUGE

- Et bundt krydderurter (persille, brændenælde, skvalderkål, dild eller anden urt du kan finde)
- 2 dl olie (smagsneutral olie eller olivenolie)
- 50 g pinjekerner, solsikkekerner, hasselnødder eller græskarkerner
- 50 g tør, fast ost (parmesan eller lignende ost)

TILSMAGNING

- Evt. en citron (økologisk fordi skallen skal bruges)
- 1 knivspids salt

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, kerner eller nødder og ost i en blender. Blend det hele til den konsistens du ønsker.

TILSMAGNING

1. Smag til med salt, evt. citrusskal eller citrussaft.



TIPS OG TRICKS

- Man kan riste nødderne i ca. 10 min. i ovnen inden de tilsættes pestoen. Så bliver nøddesmagens kraftigere.
- Prøv at bruge flere forskellige urter sammen.
- Du kan også tilsætte ½-1 fed hvidløg til pestoen.
- **OBS.** bruger du solsikkekerner, så blend ikke for længe da pestoen kan blive hård og elastisk.