

Pesto af havens urter

Spis - dit ukrudt

Skvalderkålspesto:

3 håndfulde skvalderkålsblade og lidt fennikel
1 dl. olivenolie
1 spsk. citronsaft og lidt balsamicoeddike
50 g vesterhavsost eller fx parmesanost
50 g solsikkekærner
salt og peber
evt hvidløg

Løgstikkepesto:

3 håndfulde løgstikkeblade
1 dl. olivenolie
1 spsk. hvidvinseddike eller citronsaft
50 g vesterhavsost eller fx parmesanost
50 g valnødder
salt og peber
evt hvidløg

Løgekarse/persillepesto:

1 håndfuld løgekarseblade
2 håndfulde persilleblade
1 dl. olivenolie
1 spsk. citronsaft og lidt balsamicoeddike
50 g vesterhavsost eller fx parmesanost
50 g mandler
salt og peber
evt hvidløg

Det hele blendes til en jævn masse og smages til.

Man kan også bruge rucola, koriander, mynte, ramsløg eller spinat



Pesto af havens urter

Spis - dit ukrudt

Skvalderkålspesto:

3 håndfulde skvalderkålsblade og lidt fennikel
1 dl. olivenolie
1 spsk. citronsaft og lidt balsamicoeddike
50 g vesterhavsost eller fx parmesanost
50 g solsikkekærner
salt og peber
evt hvidløg

Løgstikkepesto:

3 håndfulde løgstikkeblade
1 dl. olivenolie
1 spsk. hvidvinseddike eller citronsaft
50 g vesterhavsost eller fx parmesanost
50 g valnødder
salt og peber
evt hvidløg

Løgekarse/persillepesto:

1 håndfuld løgekarseblade
2 håndfulde persilleblade
1 dl. olivenolie
1 spsk. citronsaft og lidt balsamicoeddike
50 g vesterhavsost eller fx parmesanost
50 g mandler
salt og peber
evt hvidløg

Det hele blendes til en jævn masse og smages til.

Man kan også bruge rucola, koriander, mynte, ramsløg eller spinat

