

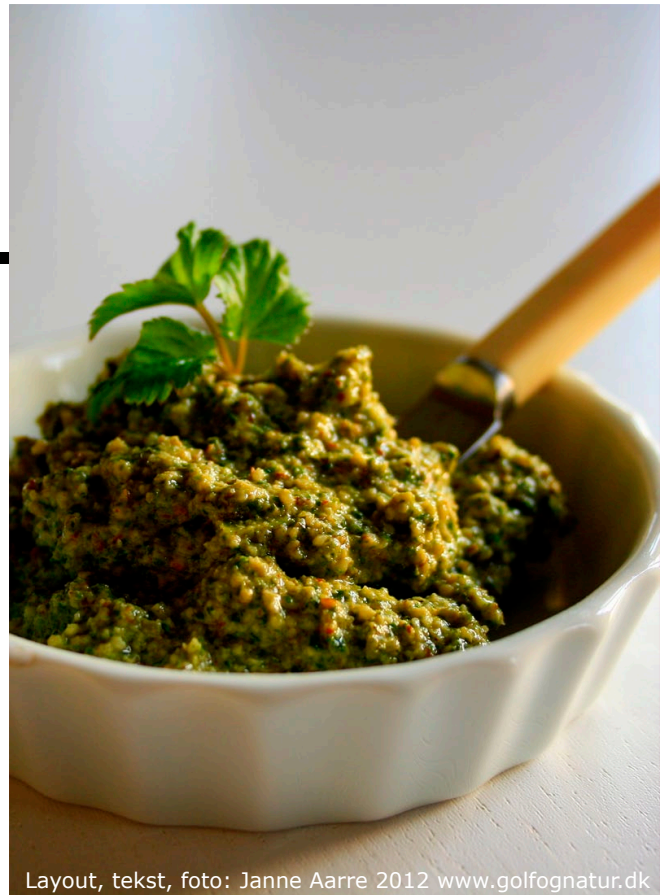
Pesto

m. skvalderkål og ramsløg

Ingredienser

25 g mandler
25 g hasselnødder
2 spsk. æbleeddike
60 g grønt
40 g kapers

rapsole / koldpresset
groft salt
groftkværnet peber



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2012 www.golfognatur.dk

Fremgangsmåde:

Hak nødderne i en blender til de har en melagtig konsistens. Tilsæt æbleeddike, det grønne og kapers. Blend olie, salt og peber i pestoen til smag og konsistens passer....til dig.

Kommentar:

Vælg selv hvilken type grønt du vil have i pestoen. Her har jeg brugt de spæde skvalderkålsblade og lidt ramsløgblade. Hvis du bruger ingredienserne i denne opskrift vil 6-7 mellemstore blade fra ramsløg være nok. Resten kan så være skvalderkål.

Der er ikke hvidløg i denne pesto da ramsløgets smag er meget gennemtrængende og nærmest hvidløgsagtig.

Typen af kapers er underordnet. Det kan enten være de små almindelige kapers eller noget større spanske kapersbær (husk at fjerne stilken).

Pestoen er meget velegnet til fisk og man kunne fristes til at komme lidt revet citronskal i næste gang man laver en portion.

Prøv også at lave en pesto med andet grønt. Eksempelvis bredbladet persille, brændenældeskud eller frisk koriander.

Portionen her er stor nok til 4 personer.

Velbekomme