



RAMSLØGSPESTO

DET SKAL DU BRUGE

- 20 ramsløgblade, vaskede og tørrede
- saft og skal af 1 økologisk citron
- ½-1 dl koldpresset rapsolie
- 25 g mandler (med den brune hinde)
- 25 g hasselnødder (uden den brune hinde)
- 2 tsk uraffineret havsalt

SÅDAN SKAL DU GØRE

- Tænd ovnen på 200 grader og rist de to slags nødder i 6-8 minutter, indtil de begynder at blive gyldne, og mandlerne er let udvidede. (Du kan riste nødderne i forvejen, hvis du ikke skal bruge ovnen til andet og gerne vil spare på energien)
- Tag nødderne ud, kom dem op i en foodprocessor eller rummelig skål og tilsæt de øvrige ingredienser.
- Blend alt sammen og smag til med citronsaft og salt. Det er en smags sag om man er til en grov eller helt fin pesto.
- Pesto kan opbevares på køl 1-2 uger, hvis overfladen er dækket af olie. Alternativt kan den fryses i små portioner.

Pesto er super lækker til fisk, pastaretter, dryppet oven på en cremet blomkål- eller aspargessuppe eller som tilbehør til nybagt brød og charcuteri.