



## Grillet blomkål med estragonpesto og sprøde græskarkerner

Grill blomkålen eller steg den på panden. Det får en fantastisk og nøddeagtig smag frem i blomkålen. Estragonpestoen gør denne ret helt uimodståelig.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Nov



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

2 blomkål

2 spsk koldpresset olivenolie

1 dl græskarkerner

havsalt og friskkværnet peber

## Estragonpesto

4 fed hvidløg

1 dl koldpresset olivenolie

1 dl frisk estragon

3 spsk hvidvinseddike

1 knivspids honning

havsalt og friskkværnet peber

*Opskriften er venligst udlånt fra bogen "Salattøsen - Kål hele året rundt" af Mette Løvbom*

# Tilberedning

- 1 Del blomkålen i buketter. Varm en grill, så den er rygende varm og pensl blomkålsstykkerne med olivenolie.
- 2 Grill blomkålen 3-4 minutter på hver side – de skal stadig være sprøde. Krydr med havsalt og friskkværnet peber.
- 3 Pak hvidløgene ind og bag dem 10 minutter ved 200 grader. Hvis du bruger kuglegrill, så pak hvidløgene ind i bagepapir og læg dem ved siden af kullene i 10 minutter. Lad dem køle af.
- 4 Blend olivenolien med estragonbladene og de fine stængler af urten.
- 5 Tilsæt hvidvinseddike og de bagte nedkølede hvidløg og smag til med honning, havsalt og friskkværnet peber.
- 6 Pestoen skal være til den syrlige side. Jeg bruger bagte hvidløg her i stedet for parmesan i pestoen, da det giver en særlig sødme.
- 7 Vend græskarkernerne i olivenolie og steg dem på en pande, til de popper og er brune. Tilsæt havsalt.
- 8 Anret salaten og pynt med friske estragonblade.



## Tip

Nyd salaten med kylling eller som den er.

