



Rødbedepesto

Smager vildt godt og hvilken farve! Brug pestoen på brød eller som smørelse i sandwich og i burgere.



Bedøm opskrift



60+ min



Aug – Feb



Vegetar



Lav på laktose



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

- 250 g rødbeder
- 1-2 fed hvidløg
- 2 spsk. pinjekerner
- 2 spsk. reven parmasan
- 2 spsk. balsamiko
- ¼ dl olivenolie
- Salt og peber

Tilberedning

- 1 Kog rødbeder i 45-60 minutter, alt efter størrelse og pil dem.
- 2 Ristpinjekernerne let på panden, til de er gyldne.
- 3 Blend rødbeder medhvidløg, pinjekerner og parmesan.
- 4 Tilsæt 2 balsamico og olivenolie og smag til med salt og peber.

