



Pesto med persille

Det er nemt at lave sin egen pesto, her i ny variant med persille, som alternativ til den klassiske udgave med basilikum.



Bedøm opskrift



15 min



Jan – Dec



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

1 glas

1 fed hvidløg

25 g persille

10 hasselnøddekerner

15 g parmesanost

2 spsk. olivenolie

Lidt salt

Tilberedning

- 1 Tag en minihakker frem. Pil hvidløget, og kom det i minihakkeren. Skyl persillen, og tør den i køkkenrulle. Hak persille, nøddekerner og parmesan i minihakkeren.
- 2 Kom olivenolien i minihakkeren, og bland. Hvis pestoen er for tyk, så tilsæt lidt mere olivenolie.
- 3 Smag pestoen til med salt.

