

Ramsløg pesto

Sank friske ramsløg i skoven og lav en lækker hjemmelavet pesto.



150 g Ramsløg



50 g Valnødder



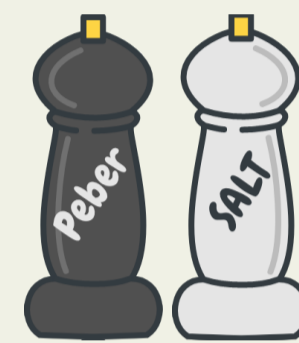
1 dl God olivenolie



50 g Parmesanost



Saften fra 1 citron



Salt og peber

Fremgangsmåde

Vask dine hænder og læs opskriften igennem inden du går i gang.

1



Rist valnødderne på en varm stegepande uden fedtstof i 2 minutter

2



Skyl ramsløgene for at fjerne jord og snavs og riv parmesanosten på et fint rivejern.

3



Kom alle ingredienserne i en minihakker eller food processor og blend indtil konsistensen er blød og cremet. Tilsæt eventuelt lidt mere olie, hvis du gerne vil have en mere flydende pesto

4



Smag pestoen til med salt og peber og opbevar den i et rent syltetøjsglas i op til 1 uge.