

Pesto med ramsløg og persille



Ingredienser som på billedet:

**Ramsløgsglader,
persille,
ca. 3 spsk. olivenolie, rapsolie eller anden god koldpresset olie.
mandler,
græskarkerner,
fast ost (evt. primadonna eller parmesan)
ca. ½ spsk. citronsaft,
salt, peber.**

Alle ingredienser blendes med stavblender eller i multihakker til pestoen har en passende konsistens. Suppler evt. med ekstra olie efter behov. Du kan også supplere med vand, hvis du vil spare på kalorierne.

Ramsløg findes i skovområder, og bladene er bedst at anvende i marts-april måned.

Ramsløgsglader er vitaminrige og særligt rige på C-vitamin som styrker dit immunforsvar.

Vær opmærksom på duften, når du plukker bladene, da deres udseende kan forveksles med liljekonval og høsttidløs, som er giftige at spise.

Hvis du gnider bladene mellem fingrene, kan du tydeligt fornemme en duft som minder om hvidløg.

Jeg elsker pesto, som jeg bruger til mange måltider- som dip, under pålæg, på knækbrød, som tilbehør til kødretter, og meget andet.

Du kan også erstatte ramsløgsglader og persille med andre grøntsager som f.eks. grønkål, rucola, spinat, basilikum mv.

Rigtig god fornøjelse