



Persillepesto

- 150g frisk Persille med stilke (eller basilikum, eller rucola)
- 1/2 - 1 dl god olivenolie
- saft af 1 - 1 1/2 citron
- 3-4 fed Hvidløg
- salt
- peber.
- Evt lidt nødder eller parmesan ost.

Persillen rensen og plukkes groft.(husk stilke med).

Blend persille, olie, citron, hvidløg salt og peber til en fin masse. Smages til med evt. ekstra salt peber og citron, massen skal smage kraftigt.

Smager rigtig dejligt blandet med fintsnittet hvidkål eller kogte pastaer.

I sandwich med 2/3 fintsnittet hvidkål og 1/3 plukket salat.

Eller oven på fisk inden den bages i ovnen.

Som dip til grøntsager mm.

Som smørelse i sandwich.

TIP

Kan også laves af soltørrede tomater (husk at skær tomaterne lidt ud inden de blendes)