

VECKANS FAVORITER

ÄRTPESTO

Recept av: Gunnarshögs Gård
2 portioner

INGREDIENSER

0,5 dl solroskärnor (kan
uteslutas för en lättare
smak)
2 dl gröna ärtor
1 msk citronsaft och gärna
lite skal från ½ citron
0,5-1 dl vitlöksolja
blad från någon färsk ört, t
ex basilika eller oregano –
kan uteslutas
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR:

Tina de gröna ärtorna i
varmt vatten några minuter
(kan vara från kranen).
Häll av vattnet och mixa
alla ingredienser i en
blender eller matberedare.
Om du använder
matberedare kan du börja
med solroskärnorna och
köra dem till konsistensen
av grovt mjöl innan
du tillsätter övriga
ingredienser.
Börja med en mindre
mängd olja och tillsätt mer
om det behövs till önskad
konsistens beroende på
vad röran ska användas till,
sås eller bredbar röra.

Tips!

Gör sig bra till pasta eller
bredbart pålägg. Håller sig i
kylan i 3-5 dagar.