

CHRISTIANSØ PERSILLE FS642, PESTO

En stor portion hakket persille (f.eks. Christiansø-persille),
et fed hvidløg, finthakket (f.eks. Estisk Rød FS010),
fintrevet hård ost,
en håndfuld solsikkekerner,
olivenolie,

Alle ingredienser puttes i et glas og blendes med stavblender. Tilsæt olie til en passende konsistens.

Pestoen kan bruges til alt muligt. F.eks. suppe, smøres på brød, tilbehør til bagt græskar eller som tilbehør til alle mulige grønsager.

Merete Juul 14 jan 2015