



www.vartskafferisverige.se

Nässelpesto

I en "riktig" italiensk pesto används färsk basilika. Vi kan göra den på smakrika nässlor eller vilka gröna blad som helst i en skön blandning ex kirskål, persilja, körvel, målla... Parmesanosten kan bytas ut mot t ex stark västerbottenost och pinjenötterna mot valnötter, hasselnötter, mandel eller solrosfrön, olivoljan mot fin kallpressad rapsolja.

Det här behöver du till 4 personer:

3 dl färska nässlor

2 vitlöksklyftor

1½ dl pinjenötter, valnötter, hasselnötter eller skållad mandel

1 dl riven parmesanost eller västerbottenost

1 dl oliv/rapsolja

salt, peppar

Gör så här:

Skölj, förväll och finhacka nässlorna tillsammans med vitlöken. Mal nötterna (eller hacka i mixer) och riv osten. Rör ihop med nässlorna och vitlöken.

Droppa i olja under omrörning. Smaksätt med peppar och salt.

Om du använder målla, byt ut nässlorna mot 50 g målla och 2 urkärnade och hackade chilin samt ersätt nötterna med ½ dl rostade solrosfrön.

Smaksätt med salt och lite pressad citron.