

Brændenældepesto:

Ingredienser:

- Et par håndfulde brændenælde (kun de friske skud)
- ½ fed hvidløg
- 2 spsk. Parmesan ost
- ½ dl. Hasselnødder
- Citronsaft efter smag + skallen af ½ citron (øko)
- Smagsneutral olie (mild olivenolie eller en god rapsolie)
- Lidt salt og peber

Sådan gør du:

Pluk de unge skud af brændenælderne (brug handsker). Skyld dem grundigt og overhæld brændenælde skuddene med kogende vand og lad trække 5 min. Hvorefter vandet hældes fra.

Det hele blendes (eller hakkes, for en grov version) og olie tilsættes lidt af gangen til pestoen har en ensartet konsistens. Citronsaft tilsættes efter smag.

Pestoen kan holde sig 2-3 uger i køleskab (husk at sørge for at pestoen er dækket med olie)

