

Skvalderkålspesto

3 dl friske blade af skvalderkål

2 dl olivenolie

2 spsk. parmesanost

1 dl valnødder

2 spsk. solsikkefrø

1 tsk. urtesalt

2 fed hvidløg uden skal

Kom alle dele på foodprocessor og findel til massen er jævn.

Kom pestoen i en skål og dryp brødsiver i pestoen.

Smør pesto på pizzabund og ryst med i marinader.

Der kan tilsættes basilikum til opskriften som giver den velkendte smag af italiensk pesto.

Venligt udlånt af AneMette Olesen forfatter til bl.a. bogen "Krydderurter i have og køkken"



HAVESELSKABET

Haveselskabet er en forening af haveglade medlemmer, der har delt og dyrket haveglæden i over 180 år. Foreningen udgiver medlemsmagasinet Haven, der ikke kan købes i løssalg.