

# PESTO

När man talar om pesto menar man vanligtvis den italienska Pesto Genovese, där det gröna består av basilika. Men eftersom pesto betyder stött / krossad så kan man ju ta annat gott, grönt. Tex de första späda nässelskotten på våren eller på hösten vår utmärkta halländska grönkål.

## Italiensk Pesto Genovese

- 50 gram pinjenötter
- 2 krukor färsk basilika
- 1 vitlösklyfta
- 100 gr parmesanost
- 1-2 dl olivolja
- havssalt, nymalen svartpeppar

Man börjar med att stöta vitlöken med osten och nötterna, sedan det gröna och sist rörs oljan i. Peston kan göras fast till konsistensen eller mer flytande.

## Vitaminrik Vårpesto

- $\frac{1}{2}$  - 1 l nässlor
- 1 knippe gräslök
- 1/2 dl solroskärnor
- 1 dl Halländs rapsolja
- 1 dl stark smakrik ost
- havssalt, nymalen svartpeppar

Förväll nässlorna ett par minuter och spola med kallt vatten, krama ur vattnet noga.

Mixa nässlor, gräslök och solroskärnor. Späd med olja lite i taget Riv osten och rör ner den, smaka av med salt och peppar.

## Halländsk Julpesto

- 1 l grönkål
- $\frac{1}{2}$  dl Solrosfrön
- 1 Vitlök
- 1 dl vällagrad Kvibillecheddar
- 1 dl Halländs rapsolja
- Havssalt, nymalen svartpeppar

Tillagning se nässelpesto ovan