

Ramsløg pesto



500 g ramsløg
1 bundt bredbladet persille
30 g frisk hvid brød, uden skorpe
50 g hasselnødder
2 dl rapsolie
1 tsk peber
½ tsk havsalt
Lidt rørsukker eller honning

Rens dine ramsløg grundigt for jord. Bland alle ingredienser i en blender til du har en lind pesto, smages til med sukker eller honning. Opbevares på glas i køleskab. Når pestoen er hældt på glas afsluttes med et tyndt lag rapsolie.



Kilde: Claus Meyer
26.07.2012

De vokser i både Kårup-, Sonnerup- og Ulkerup-skov.