

## Skvalderkål pesto



500 g skvalderkål, de fine nye topskud  
75 g mandler, hinden fjernes  
75 g pinjekerner, ristes først på en tør pande  
100 g parmesan ost, kan udelades  
7 dl rapsolie  
8 fed hvidløg  
2 tsk citronsaft  
1½ tsk peber  
1½ tsk salt

Skyl dine skvalderkål godt for jord. Alle ingredienser blender til du har en lind pesto. Opbevares på glas i køleskab. Når pestoen er hældt på glas afsluttes med et tyndt lag rapsolie.

Kilde: Hans-Henrik Topp

04.05.2014