

Ærtepesto

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 1 dl frosne ærter
- 100 g kikærter
- 1 fed hvidløg
- Skal og saft fra 1/2 citron
- 1 håndfuld saltede cashewnødder
- 1 håndfuld frisk basilikum
- 1-3 dl vand *
- 50 g parmesan ost

Sådan gør du

1. Kom de frosne ærter i en skål og hæld kogende vand over. Lad dem tø op et par minutter og kasser så vandet.
2. Dræn kikærterne fra dåsen.
3. Pil hvidløget.
4. Kom alle ingredienser i en blender og kød til det er en cremet pesto. Kom lidt vand i hvis du ønsker det mere som en pesto – dip til brød, grøntssagsstave mm. Eller mere vand, hvis det skal være en sauce til f.eks. pasta.