

Nem hvidkålssalat med pesto

Opskrift til 4-6 personer

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

Pesto

- en god håndfuld frisk spinat
- en lille håndfuld frisk basilikum
- 10 valnødder
- salt, peber
- 2 spsk. citronsaft
- en lille klump parmesan, 5-10 g efter hvor meget du elsker smagen
- 4-5 cm purløg (klippet af et bundt)
- 1 fed hvidløg
- 1/2 dl olie
- 1/4 dl vand

Salat

- 250 g hvidkål (alternativt spidskål)
- 1 agurk
- 1-2 avocadoer

Sådan gør du

1. Lav pesto: bland alle ingredienserne i en minihakker eller foodprocessor og kør rundt til det er blendet så meget som muligt
2. Snit hvidkål i tynde strimler
3. Skær agurk og avocado i små tern
4. Kom det i en skål og vend pestoen her i