

Pesto kartofler

Opskrift til 8

Ingredienser

INGREDIENSER

- 1 kg kartofler
- 60 g basilikum
- 15 g ristede pinjekerner
- 2 tsk. citronsaft
- 1 lille fed hvidløg
- 1/3 tsk. salt + lidt peber
- 15 g parmesanost
- 1 dl olie (jeg bruger en forholdsvis smagsneutral olivenolie)
- ekstra parmesan + basilikum til servering

Sådan gør du

SÅDAN GØR DU

1. Skyl kartoflerne grundigt, jeg beholder skrællen på og køber økologisk
2. Sæt kartoflerne til at koge i letsaltet vand i 20-25 min (til de er møre)
3. Imens de koger blendes alt til pesto i food processor
4. Olien røres i til sidst
5. De kogte kartofler vendes i pestoen
6. Høvl lidt parmesan ost hen over og top med dette + frisk basilikum