

Squashpasta med pesto

Opskrift til 3-4

Ingredienser

Pesto

- 6 store soltørrede tomater
- 1 peberfrugt
- 1/3 dl parmesan
- 3 spsk. olie
- 1/2 dl mandler eller pinjekerner

Andet

- 2 squash
- 1 peberfrugt
- 1 dl quinoa (inden kogning)
- salt og peber
- friskhøvlet parmesan
- pinjekerner til toppen, gerne ristede

Sådan gør du

PESTO:

1. Kom alle ingredienser i en minihakker eller blender og kør rundt til du har en pesto
2. Vend salaten heri og top med lidt friskhøvlet parmesan, de ristede pinjekerner og smag til med salt og peber

PASTA

1. Hvis du ejer en maskine eller et jern til at lave spaghetti ud af squashen, kan du gøre dette. Ellers kan du bruge en almindelig kartoffelskræller og lave det på den måde.
2. Kog quinoa efter anvisning
3. Rist pinjekernerne på en tør pande til de er let brunede
4. Hak peberfrugten og bland det i en skål med squash og quinoa
5. Vend det hele rundt i pestoen og server med de ristede pinjekerner