

Ingredienser

- 1 squash
- en håndfuld cherry tomater
- 1 peberfrugt
- 1 forårsløg
- en håndfuld pinjekerner

Pesto

- 1 potte basilikum
- 1/4 citronsaft
- 1/2 dl olie
- 2 spsk mandler
- 2 spsk parmesanost
- salt og peber
- 1 avocado

Sådan gør du

Squashpasta

1. Lav "pasta" ud af en squash ved at bruge et jern der kan den slags (det er til at få i nærmest alle isenkrammere og også ofte supermarkeder) Hvis du ikke ejer sådan en, eller gider skaffe dig en - kan man altså godt bruge en kartoffelskræller. Det giver en helt anden form for pasta, men jeg gjorde det inden jeg købte min :o)
2. Hak peberfrugt, tomater og forårsløg
3. Rist pinjekernerne på en tør pande

Avocadopesto

1. Kom ovenstående i en blender og kør til en cremet masse
2. Bland squash strimlerne i pestoen og top med tomat, peberfrugt og forårsløg samt de ristede pinjekerner