

Ramsløgspesto

Forfattere:

Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen

Introduktion:

Ramsløg er at finde i hele Danmark fra marts til maj. Følg duften af hvidløg i naturen og du vil finde ramsløg.



Ingredienser:

- 1 bundt ramsløg (20-25 stilke)
- 2 dl. olivenolie
- 1 dl. hasselnødder
- Salt
- Peber
- Citronsaft
- 60 g. hård ost (evt. ravost eller vesterhavsost)

Fremgangsmåde:

1. Rens ramsløg grundigt for jord og fjern rødder, hvis de stadig sidder på.
2. Rist hasselnødder på en pande, til de bliver gyldne.
3. Bland olivenolie, ramsløg, ost og hasselnødder i en blender/ minihakker og kør det til en cremet pesto.
4. Smag til med salt, peber og citronsaft.