

## Kopiark 2 – Vild pesto

– Her er inspiration til vild pesto! Udviklet af kok Klavs Styrbæk.

### Tangpesto med rørhindetang

2 dl rørhindetang  
2 dl kvanblade  
2 spsk. udvandede saltcapers  
2 spsk. mandler  
1 fed hvidløg  
2-3 dl. neutral olie, f.eks. rapsolie  
Fin salt og peber

### Skvalderkålspesto

2 dl skvalderkål  
2 dl persille  
2 spsk. udvandede saltcapers  
2 spsk. mandler  
1 fed hvidløg  
2-3 dl. neutral olie, f.eks. rapsolie  
Fin salt og peber



### Fremgangsmåde

1. Skyl de grønne blade godt i vand, tør grundigt i tørt klæde.
2. Bag mandlerne lysebrune i ovnen.
3. Hak det hele groft, og læg urter/tang, mandler, hvidløg, og capers i en blender.
4. Blend de grønne blade med olien lidt ad gangen, smag til med salt og peber.

Der kan bruges meget forskellig slags tang, f.eks. er friske spidser af blæretang også utroligt lækkert.