



Ramsløgspesto

Ingredienser:

- 4 fed hvidløg
- 240 g hasselnødder/valnødder
- 2 tsk. salt (sandsynligvis lidt mere)
- Lidt peber
- En god mængde / håndfulde af det indsamlede ramsløg (kan justeres senere, når man smager til)
- Revet parmesan
- 40-50 spsk. olivenolie (efter behov)

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser hakkes meget fint og blandes grundigt sammen til det bliver en ensartet grøn masse. Pestoen smages til med salt og peber og der kan evt. kommes lidt mere ramsløg eller parmesan i efter smag. Lad herefter gerne pestoen trække, for at give en mere harmonisk smag, men pestoen kan også bruges som den er nu.

***** Husk at rydde op og vaske op efter Jer*****