Purløgspesto

Faglige temaer: Krydderurter



Introduktion:
Prøv denne hjemmelavede purløgspesto i en hjemmesmurt sandwich til madpakken.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Purløgspesto (layoutet).pdf

Purløgspesto


Frisk purløg til pestoen

Introduktion:

Prøv denne hjemmelavede purløgspesto i en hjemmesmurt sandwich til madpakken.

Ingredienser:

100 g mandler (smuttede) eller 100 g valnødder

2 dl hakket purløg, evt. 2,5 dl hakket purløg eller 4 potter eller bundter purløg

3 fed hvidløg

4 spsk olivenolie (koldpresset)

3 spsk revet parmesanost

½-1 dl vand

Salt

Fremgangsmåde:

1. Skyl purløg, og hak dem groft.
2. Pres hvidløg.
3. Kom mandler, hakket purløg, presset hvidløg, olivenolie og parmesanost i en blender, og blend pestoen.
4. Tilsæt vand til pestoen får en passende konsistens.
5. Smag pestoen til med salt.