Tang- og krydderurtepesto

Forfattere: Diverse forfattere
Info: Louise Stenskrog Christensen, Susanne, Hegelund Andersen og Camilla Louise Pedersen i samarbejde med Agnete Hoffmeyer, Anette Kamuk og Rikke Højer.
Faglige temaer: Tang, Krydderurter, Umami

Introduktion:
Prøv denne pesto med savtang og krydderurter.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Tang- og krydderurtepesto (layotet).pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Tang- og krydderurtepesto

Forfatter:
Louise Stenskrog Christensen, Susanne, Hegelund Andersen og Camilla Louise Pedersen i samarbejde med Agnete Hoffmeyer, Anette Kamuk og Rikke Højer.

Introduktion:

Opskriften er udviklet i forbindelse med undervisningsforløbet *Insekter, orme, tang og planter: Smag på fremtidens fødevarer*, hvor der er fokus på, at eleverne tilegner sig viden om nogle af fremtidens fødevarer – nemlig tang og krydderurter.

Ingredienser:

1 bundt basilikum
½ bundt oregano
2,5 g tørret savtang – se hvor du bl.a. kan skaffe tang
15 g pinjekerner
½ dl olivenolie
1 lille fed hvidløg
15 g parmesanost
1 ½ spsk. soyasovs (smag til)

Fremgangsmåde:

1. Læg tangen i blød i kogende vand i ca. 10 min.
2. Hæld tang over i en si, og lad den køle af.
3. Hak tang i små stykker.
4. Skyl imens basilikum og oregano i koldt vand.
5. Kom pinjekernerne på en tør pande, og rist dem til de er gyldne.
6. Pil hvidløg.
7. Riv parmesanost.
8. Tilsæt basilikum, oregano, tang, pinjekerner, hvidløg og olie i en blender. Blend til pestoen er lind og uden klumper.
9. Tilsæt parmesanost til sidst, og rør rundt.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv