

Ærtedip og græskarpesto

Mandag 18. september

Ingredienser

150 gr. frosne ærter
50 g mandler
3 spsk. citronsaft
1/2 tsk. salt og et drys peber
1 fed hvidløg
40 g parmesanost
2 dl creme fraiche

Græskarkerne-pesto

1 dl græskarkerner
1 fed hvidløg
1 lille bundt persille
1 spsk blåskimmelost
3 bløde soltørrede tomater
Ca. 1/2 dl rapsolie

Fremgangsmåde.

Hæld kogende vand over ærterne og lad dem ligge i 30-40 sekunder

Kom ærterne i en blender, minihakker eller foodprocessor sammen med resterende ingredienser

Blend og server evt. med en smule chiliflager som pynt.

Græskarkerne-pesto

Kom alle ingredienser i blenderen og kør, til pestoen er ensartet.

Den kan opbevares på køl i et tætsluttende glas i ca. 5 dage.

Smøres på et stykke flute eller små minitost