

**Persiljpesto med hasselnötter**

*2 dl färska slätbladig persiljeblad*

*1/2 dl hasselnötskärnor*

*50 gr grönmögelost*

*2 vitlösklyftor*

*1 krm sal*


*1/2 krm peppar*

*1/2 dl vatten*

*1 dl vanlig eller lätt crème fraiche eller gräddfil*

**Så här gör du**

Lägg allt utom crème fraichen i en matberedare och kör med metallkniv till slät massa. crème fraiche. Blanda med vanlig crème fraiche om såsen ska serveras till varm pasta. Annars med lätt crème fraiche eller gräddfil om du ska servera såsen till en sallad eller som dipsås till färska grönskaker.

 *Skriv ut recept!*

 STÅNG