


**Mild Pesto utan olja**

4 dl färska basilikablåd eller
4 dl persilja + 2 msk torkad basilika
1/2 dl hasselnötskärnor
1 dl stark riven ost
30-50 färska basilikablåd (1-2 krukor Basilika)
2 vitlöksklyftor
2 krm salt
1 krm svartpeppar
1/2 dl vatten
1 burk lätt-crème fraiche

Så här gör du

Lägg allt utom crème fraichen i en matberedare och kör med metallkniv till slät smet. Lägg peston i en kastrull och tillsätt crème Fraiche. Låt stå en stund en stund, så smakerna blandas. Värm såsen försiktigt före servering. Låt den ej koka för då skär den sig.

 Skriv ut recept!

 STÅNG