



GENERELL

Mandelpesto

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **10 min** Portioner: **6-12**

Lika gott till minglet som till fisken eller pastan. Pesto kan göra på många vis och det här viset är nog inte något helt nytt under solen, men väldigt gott.

En pesto gjord på mandel istället för pinjenötter och faktiskt utan basilika, men väldigt god ändå. Superenkel att göra och som passar till allt möjligt, lika god till pastan, som laxen och sandwichsnittarna på mingelfesten och många andra godheter.



INGREDIENSER

- 100 gram mandelmjöl
- 75 gram finriven vällagrad ost ex parmesan, präst, västerbotten eller liknande
- 1 näve rucola
- 2 stycken vitlöksklyftor
- 1 matsked färsk pressad citronjucie
- 1 nypa salt
- 1 deciliter mild olivolja

GÖR SÅ HÄR

1

Rosta mandelmjölet i ugnen på 150 grader tills det fått en gyllene färg, rör runt emellan åt.

Skär osten i mindre bitar och lägg i en skål tillsammans med övriga ingredienser, mixa till en slät smet.

Blanda ner det rostade mandelmjölet.