



VEGETARISK

Spenatpesto

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **15 min** Portioner:

En supergod nöfri spenatpesto.

Här samsas de goda smakerna av färsk spenat, pecorinoost, citron och poppade melonkärnor som spelar den "nötiga" huvudrollen i denna goda pesto.



INGREDIENSER



2 deciliter torkade melonkärnor
1 näve färsk hackad spenat, stor
0.5 deciliter finriven pecorino
1-2 stycken vitlökskryftor
0.5 citron, saften från
0.75 deciliter kallpressad rapsolja
0.75 deciliter vanlig rapsolja
eventuellt en nypa salt



GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg melonkärnorna på en flat tallrik och rosta dem på full effekt i mikrovågsugnen, cirka 4-5 minuter eller tills du hör att de poppar. Rör runt efter halva tiden. Låt svalna.
Mortla eller mixa kärnorna, spenaten och vitlöken med oljan.
Rör ner osten och citronsaften.
Smaka av om det behövs salt.
Spenatpeston passar till det mesta - pasta, fågel, fisk, fläskkött, lamm med mera.