VEGETARISK

Sallad med grönkål, rostad pumpa och valnötspesto

Kock: **Karin Högberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Här har vi en fräsch sallad, ensam eller som tillbehör på julbordet. Grönkålen får sällskap av basilika och mjuk, rostad pumpa. Den toppas med en härlig valnötspesto som pricken över i:et.

INGREDIENSER

3 st grönkålsblad (stora)
1 st butternutsquash
2 msk olivolja
salt och peppar
0,5 kruka färsk basilika
Valnötspesto (4 pers.)
3 dl valnötskärnor
1 st vitlöksklyfta
2 nävar färsk basilika
1 dl olivolja

2 dl riven parmesan
ev. 2 msk vatten
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Skär pumpan i mindre bitar och ringla över olivolja. Salta och lägg i en ugnsfast form. Rosta på 200 grader i ca 15-20 min tills pumpan är mjuk och fått fin färg. Skär grönkålen i mindre bitar och ta bort stjälken. Ringla över valnötspeston och strö över basilikan.

2. Valnötspesto: Lägg valnötter, vitlök och basilika i en bunke, tillsätt olivolja och parmesan och mixa till en pesto, vill du ha en slätare pesto kan du tillsätta ett par matskedar vatten. Smaka av med salt och svartpeppar.