



VEGETARISK

Sallad med grönkål, rostad pumpa och valnötspesto

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



Här har vi en fräsch sallad, ensam eller som tillhör 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 valnötspanna och strö över basilikan.
- 2** Valnötspanna: Lägg valnötter, vitlök och basilika i en bunke, tillsätt olivolja och parmesan och mixa till en spanna, vill du ha en slätare spanna kan du tillsätta ett par matskedar vatten. Smaka av med salt och svartpeppar.