



# Spagetti med ärt- och myntapesto

Kock: **Karin Högberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Jag har nästan alltd frysta ärtor hemma och de är perfekta att använda till pesto och pesto är perfekt till pasta.

Den här peston innehåller bland annat mandlar och mynta men ibland gör jag dem utan mynta eller utan mandlar beroende på vad jag har hemma. Jag pimpade pastan lite extra med knapersteckt bacon men rätten funkar precis lika bra utan.



## INGREDIENSER

3 dl gröna ärtor  
1 dl mandlar  
1 dl olivolja  
1 vitlöksklyfta  
1 dl riven parmesan  
4 stjälkar färsk mynta, ca  
salt och svartpeppar  
spaghetti till 4 personer  
200 g knaperstekt bacon till servering

## GÖR SÅ HÄR

1

Lägg ärtorna i en kastrull med vatten och låt sjuda i ett par minuter. Lägg samtliga ingredienser i en bunke och mixa till en pesto med hjälp av en stavmixer. Om peston blir för torr kan du tillsätta ett par matskedar vatten. Servera med nykokt spaghetti och knaperstekt bacon.