



GENERELL

Kanapéer med rödbetspesto

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Bjud på ljuvliga snittar med en härligt krämig rödbetspesto tillsammans med salta kex och vällagrad ost.



INGREDIENSER

hård getost, ex chevre alt. vällagrad parmesan
rostade pinjenötter
salta kex, valfri sort
ev. vattenkrasse som dekoration

Rödbetspesto

2 st rödbetor
2 st vitlöksklyftor
1 dl rostade pinjenötter
1 dl riven parmesan
2 tsk citronsaft
1,5 dl olivolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175°C
- 2** Skala rödbetorna och skär i kuber, ca 1x1 cm. Lägg på folie, vik ihop till ett paket och placera på en ugnsplåt.
- 3** Rosta ca 45 minuter, tills rödbetorna är riktigt mjuka. Låt svalna helt.
- 4** Blanda alla ingredienser förutom olivoljan i en mixer och kör några gånger på pulse. Addera oljan långsamt medan du låter mixern fortsätta på medelhastighet. Fortsätt tills alla ingredienser blandats samman ordentligt. Späd med vatten om peston blir för fast i konsistensen.