

Nässel- PESTO

4 portioner 25 minuter

Ingredienser

1 liter rensade nässelblad
1 liten vitlöksklyfta
40g pinjenötter
1/2 dl olivolja
2msk riven parmesan
1 nypa flingsalt

Gör så här

Koka dina nässlor i cirka 3 minuter. Häll av vattnet och skölj dem kalla. Krama ur vätskan och lägg sedan nässlorna i en mixer eller matberedare tillsammans med vitlök, pinjenötter och hälften av oljan.

Tillsätt resten av oljan och parmesanosten. Mixa till en slät kräm. Smaka av med salt.

