Pesto med ramsløg

Info: Opskriften er udviklet af Jette Lindbjerg.
Faglige temaer: Vilde planter, Krydderurter

Introduktion:
Fra marts kan man være heldig at finde et sted, hvor der vokser ramsløg. Ramsløg er lette at genkende på den kraftige løgduft, der minder meget om hvidløg. Her finder du en opskrift på en pesto med ramsløg.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Pesto med ramsløg (Jette Lindbjerg).pdf

Pesto med ramsløg

Forfatter:
Jette Lindbjerg

Introduktion:

Pesto smager godt til brød og flutes, sandwich, pasta eller som tilbehør til gryderetter. Du kan også smøre den på dejen i pestosnegle!
Opskriften herunder tager udgangspunkt i ramsløg, men du kan anvende mange forskellige krydderurter og grøntsager I din pesto. *Basilikum, oregano, persille, kål, tang, spinat…*
Brug de råvarer, der er i sæson - og smag dig frem til din favorit!

Fra marts kan man være heldig at finde et sted, hvor der vokser ramsløg. Ramsløg vokser typisk i bunden af skove, hvor der er skygge og fugtig jord. Vær meget opmærksom på, at ramsløg kan forveksles med liljekonvaller, der er giftige. Den sikreste metode, til at kende ramsløg fra høsttidsløs og liljekonval, er, når planterne blomstre. Ramsløg er dog lette at genkende på den kraftige løgduft, der minder meget om hvidløg. Alternativt kan I bruge løgkarse, der ikke er helt så kraftig i smagen, men til gengæld nem at finde i april og maj.



Ingredienser:

100 g mandler eller hasselnødder
½ dl. olie, f.eks. rapsolie
Et bundt krydderurter *(fx 20 ramsløg eller 1 liter løgkarse, suppleret med lidt persille)*
100 g parmesanost eller anden hård, nøddeagtig ost

Fremgangsmåde:

1. Rist mandler eller nødder på en pande i 4-5 minutter.
2. Bland det hele i en blender eller køkkenmaskine, og kør til pestoen bliver ensartet, og der ikke er større klumper i.