Krydderurte-pesto

Info: Opskriften er udviklet af Louise Stenskrog Christensen, Susanne, Hegelund Andersen og Camilla Louise Pedersen i samarbejde med Agnete Hoffmeyer, Anette Kamuk og Rikke Højer.
Faglige temaer: Vilde planter, Krydderurter

Introduktion:
Opskriften er udviklet til undervisningsaktiviteten 'Smag til med krydderurter', hvor eleverne kan opnå kendskab til en række forskelige krydderurter og erfare, hvordan krydderurterne kan anvendes som smagsgivere i maden.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 3. Krydderurtepesto (layoutet)_0.pdf

Krydderurte-pesto

Forfattere:
Louise Stenskrog Christensen, Susanne, Hegelund Andersen og Camilla Louise Pedersen i samarbejde med Agnete Hoffmeyer, Anette Kamuk og Rikke Højer.

Ingredienser:

1 bundt basilikum

½ bundt oregano

(kan med fordel erstattes med andre krydderurter – prøv dig frem)

15 g pinjekerner

½ dl olivenolie

1 lille fed hvidløg

15 g parmesanost

1 ½ spsk. soyasovs (smag til)

Fremgangsmåde:

1. Skyl og rens krydderurterne i koldt vand.
2. Kom pinjekernerne på en tør pande, og rist dem til de er gyldne.
3. Pil hvidløg.
4. Riv parmesanost.
5. Tilsæt krydderurter, pinjekerner, hvidløg og olie til en blender. Blend til pestoen er lind og uden klumper.
6. Tilsæt parmesanost, og rør rundt.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv