

KARLA OG HELENAS SUPERPESTO MED GRISSINI

(bør lages på våren)

Pesto:

litt brennesle

litt skvallerkål

litt løvetannblader

litt solsikkekjerner

1 – 2 fedd hvitløk

1 ss sitronsaft

litt god olje

litt salt og pepper

revet parmesanost

Slik gjør du:

Bruk toppskudd/blader/øverste del av løvetannen. Skyll i dørslag. Hakk ingrediensene og bruk stavmixer til det blir en myk paste.

Grissini, ca 25 stk:

½ pk tørrgjær

3 dl fingervarmt vann

1 klunk olivenolje (ca ½ dl)

1 ts salt

450 g hvetemel, blanding av sammalt grovt- og hvetemel

revet parmesan eller maldonsalt til å rulle "pølsene" i for ekstra smak før steking

Slik gjør du:

Bland alle ingrediensene, (de tørre først), sammen til en fast deig. La den heve i 30 min. Ha deigen på et melet arbeidsbord, og del den i ca 25 like deler. Trill hver del til en lang og tynn "pølse", samme tykkelse som en blyant. Stekes på varmluft, 200 grader i midten av ovnen på rist med bakepapir i ca 15 min. Avkjøles.

Bon appetit!

