

# Madspildstip

Pesto, pesto, pesto



JESPERS TORVEKØKKEN

# Lav pesto af dine gulerodstoppe

## Ingredienser

50 g gulerodstoppe

2 dl olivenolie

60 g solsikkekerner

2 fed hvidløg

Saft og skal af en økologisk citron

## Sådan gør du

Skær den grønne top af dine gulerødder og fjern de grove stilke, så det kun er bladene du har tilbage. Skyl bladene grundigt og bland dem sammen med resten af ingredienserne i en minihakker eller en stavblender.

Nyd din hjemmelavet pesto i en pastasalat eller som tilbehør til dit brød.

