

# FORÅR PÅ GLAS

**VELBEKOMME!**

## **LERCHE design pesto**

Slå to fluer med ét smæk og lav din egen vidunderlige pesto af forårets spæde blade fra skvalderkålen i din have.

Sådan gør du:

Pluk en stor portion skvalderkål svarende til 2 liter usammenpressede blade og skyld det grundigt. Dup bladene tørre i et viskestykke.

Blend bladene sammen med

2 dl. af den bedste olivenolie,  
2 hvidløg,  
2 spsk. groft salt,  
1 tsk. groft peber og  
100 gr. frisk parmesanost (hele stykker)

Kom den skønne blanding på et skoldet glas.

Brug pestoen som tilbehør til pasta, som topping på hjemmelavet pizza eller som smuk værtindegave.

Det smager af forår og giver næring til sjælen. –Og pludselig får du et helt andet syn på det at luge have.

Kærlig hilsen  
LERCHE design

