

Tang- og krydderurtepesto

Forfattere:

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

Introduktion:

Opskriften er udviklet i forbindelse med undervisningsforløbet *Insekter, tang og planter: Smag på fremtidens fødevarer*, hvor eleverne kan tilegne sig viden om nogle af fremtidens fødevarer – her tang og krydderurter.

Ingredienser:

1 bundt basilikum
½ bundt oregano
2,5 g tørret savtang – se hvor du bl.a. kan skaffe tang i aktiviteten *Insekter, krydderurter og tang som fremtidens fødevarer*
15 g pinjekerner
½ dl olivenolie
1 lille fed hvidløg
15 g parmesanost
1 ½ spsk. soyasovs (smag til)

Fremgangsmåde:

1. Læg tangen i blød i kogende vand i ca. 10 min.
2. Hæld tang over i en si, og lad den køle af.
3. Hak tang i små stykker.
4. Skyl imens basilikum og oregano i koldt vand.
5. Kom pinjekernerne på en tør pande, og rist dem til de er gyldne.
6. Pil hvidløg.
7. Riv parmesanost.
8. Tilsæt basilikum, oregano, tang, pinjekerner, hvidløg og olie i en blender. Blend til pestoen er lind og uden klumper.
9. Tilsæt parmesanost til sidst, og rør rundt.