

Rostade rädisor och majrovor med pesto på sin egen blast

4 port.

Ingredienser:

500 g majrova, gärna olika färger
1 knippe rädisor
Olivolja
havssalt

Pesto

1 knippe rädisblast
5 msk Olivolja
50 g parmesan, riven
1 klyfta vitlök
1 msk citron, saften
1 tsk citron, skalet
4 msk solrosfrön

Gör så här:

Sätt ugnen på 220°C. Skölj och dela majrovan i mindre bitar. Ta bort blasten från rädisorna och dela på hälften. Spara blasten till peston. Lägg på en plåt och blanda med olivolja. Strö över salt. Rosta i ugnen i 20-25 minuter eller tills de är mjuka och gyllenbruna. Rosta solrosfröna i en stekpanna. Mixa ingredienserna till peston i en mixer. Servera peston till de rostade rovarna.



Rostade rädisor och majrovor med pesto på sin egen blast

4 port.

Ingredienser:

500 g majrova, gärna olika färger
1 knippe rädisor
Olivolja
havssalt

Pesto

1 knippe rädisblast
5 msk Olivolja
50 g parmesan, riven
1 klyfta vitlök
1 msk citron, saften
1 tsk citron, skalet
4 msk solrosfrön

Gör så här:

Sätt ugnen på 220°C. Skölj och dela majrovan i mindre bitar. Ta bort blasten från rädisorna och dela på hälften. Spara blasten till peston. Lägg på en plåt och blanda med olivolja. Strö över salt. Rosta i ugnen i 20-25 minuter eller tills de är mjuka och gyllenbruna. Rosta solrosfröna i en stekpanna. Mixa ingredienserna till peston i en mixer. Servera peston till de rostade rovarna.



Rostade rädisor och majrovor med pesto på sin egen blast

4 port.

Ingredienser:

500 g majrova, gärna olika färger
1 knippe rädisor
Olivolja
havssalt

Pesto

1 knippe rädisblast
5 msk Olivolja
50 g parmesan, riven
1 klyfta vitlök
1 msk citron, saften
1 tsk citron, skalet
4 msk solrosfrön

Gör så här:

Sätt ugnen på 220°C. Skölj och dela majrovan i mindre bitar. Ta bort blasten från rädisorna och dela på hälften. Spara blasten till peston. Lägg på en plåt och blanda med olivolja. Strö över salt. Rosta i ugnen i 20-25 minuter eller tills de är mjuka och gyllenbruna. Rosta solrosfröna i en stekpanna. Mixa ingredienserna till peston i en mixer. Servera peston till de rostade rovarna.



Rostade rädisor och majrovor med pesto på sin egen blast

4 port.

Ingredienser:

500 g majrova, gärna olika färger
1 knippe rädisor
Olivolja
havssalt

Pesto

1 knippe rädisblast
5 msk Olivolja
50 g parmesan, riven
1 klyfta vitlök
1 msk citron, saften
1 tsk citron, skalet
4 msk solrosfrön

Gör så här:

Sätt ugnen på 220°C. Skölj och dela majrovan i mindre bitar. Ta bort blasten från rädisorna och dela på hälften. Spara blasten till peston. Lägg på en plåt och blanda med olivolja. Strö över salt. Rosta i ugnen i 20-25 minuter eller tills de är mjuka och gyllenbruna. Rosta solrosfröna i en stekpanna. Mixa ingredienserna till peston i en mixer. Servera peston till de rostade rovarna.

