




 4 port

 Övrigt, Såser & rörer

## ÄRTPESTO

Denna pestoinspirerade sås, kallas även ärtkräm och passar fint till kycklingfilé, grillat kött och fisk. Gärna till het mat.

### Ingredienser

2 dl ärter (*frysta*)  
1 klyfta vitlök  
1 dl kesella  
2 msk parmesan (*färskriven*)  
 $\frac{1}{2}$  dl pinjenötter (*kan uteslutas*)  
1 msk olivolja  
salt  
svartpeppar

### Gör så här

1. Häll kokande vatten över de frysta ärtorna, slå av vattnet efter en minut och skölj dem med kallt vatten.
  2. Lägg ärtorna i en mixer tillsammans med kesella, vitlök, ost och eventuellt pinjenötter. Häll några droppar olja (max 1 msk) medan du mixar.
- Smaka av med salt och peppar.