



Pistacie-salsa verde

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 15 Min.
Tilberedningstid 5 Min.
Styk 1

Den aromatiske krydderurtesauce med pistacienødder passer særligt godt til pizza, grillede grøntsager eller som en dip med brød.

Ingredienser

30 skrællede pistacienødder, ristet
60 g glatbladet persille, Blade plukket af, hakket groft
2 tsk. kapers, dryppet af
1 hvidløgsfed, hakket
½ citron, en smule revet skal og saft
2 spsk. aceto-balsamico
100 ml olivenolie
en smule salt
en smule peber

Tilberedning

Læg pistacienødder i en foodprocessor, og mal dem fint. Tilsæt persille og alle ingredienser til og med olivenolie, purér kortvarigt, smag til med salt og peber. Tilsæt salsa til det forberedte henkogningsglas.

Tips

Godt forsejlet er pistacie-salsa verde holdbart i køleskabet i ca. 1 uge.

Brug i stedet for persille en blanding af basilikum, pebermynte, purløg og persille.





Tilbehør

1 henkogningsglas (ca. 200 ml), steriliseret

