



Potatissallad med egengjord pesto

Potatissallad med egengjord pesto på grana padano eller parmesanost.

Gör så här:

- Skölj och koka potatis
- Under tiden potatisen kokar kan du börja med peston.
- Börja med att bränna på pinjenötterna i en stekpanna tills de fått färg. Låt de därefter svalna.
- Nu kan du börja mortla eller mixa basilikan, vitlök och olivoljan. Tillsätt därefter pinjenötterna och slutligen osten.
- Smaka av med salt och peppar.
- Hacka rädisorna och vårlöken som du kan toppa salladen med, antingen idag eller om du låter salladen dra åt sig tills imorgon. Riv även lite citroncest som du kan ha som dekoration.
- Häll peston direkt på potatisen eller skär potatisen i kuber beroende på storlek.

Ingredienser

500 g Färsipotatis
1,5 dl finriven Parmesanost eller
Grana Padano
1 knippe Rädisor
1,5 dl Olivolja
0,5 dl Pinjenötter
2 färska krukor Basilika
1 st Vitlösklyfta
Citroncest
Salt och peppar



Parmigiano Reggiano 16+ mån.