



Krämig avokadopesto

Antal: recept_2018_09_19_10

Denna härliga avokadopesto kan användas till allt från pasta och zucchiniudlar till grillade smörgåsar och dipp för grönsaker eller kex. Perfekt om du vill ha en sås med mycket smak men med minimal tillagningstid.

Pris: 1 kr

2 dl basilikablåd
1 dl mandelmjöl
1 stor avokado
2 msk näringsjäst
1 klyfta vitlök
1 msk citronjuice
Salt, peppar

Lägg alla ingredienser i en mixer eller liten matberedare och mixa tills du får en slät, krämig pesto.

Använd den till nykokt pasta med varma tomater, i en grillad smörgås eller som en dipp till grönsaksstavar eller kex. Eller varför inte som en salladsdressing? Bara din fantasi sätter gränserna!