



Vild pesto

Haver til Mavers **VILDE** mad

Antal: 4-6 personer. **Sæson:** April-september

Læs opskriften igennem
og fordel opgaverne,
så alle har noget at lave.

I skal bruge

En stor håndfuld vilde
spiselige urter fx ramsløg,
hvidmelet gåsefod, løg-
karse, skvalderkål, mælke-
bøtte

1-2 knivspidse salt

Ca. 15 spiseskefulde olie

Sådan gør I

- 1 Skyl de vilde urter godt og tør dem i et rent viske-
stykke.
- 2 Snit urterne meget fint.
- 3 Kom urter og salt i en morter. Fyld morterne helt op.
- 4 Mas urter og salt til det kun fylder halvdelen af mort-
eren.
- 5 Hæld olie i morteren lidt af gangen og bland grundigt.
- 6 Smag til med salt.

“Jeres egne ideer”

*- hvordan vil I være kreative
med denne ret?*

★ TIP ★

Når I kommer hjem: Spis aldrig planter fra naturen
som du ikke kender. Pestoen smager godt på kartofler eller
blandet i pasta og kan også laves med friske
krydderurter.