

## RAMSLØG PESTO

100 gr. Ramsløg blade uden stilk  
30 gr. Basilikum  
2 tsk. Pinjekerner  
2 tsk. hasselnødder  
4 tsk. Citronsaft  
40 gr. Revet parmesan ost  
120 ml. Olivenolie  
2 måleske NDS® collagen (alle typer kan bruges)  
Knivspids salt  
Friskkværnet peber

Anvend blender eller stavblender.

Først blendes ramsløg bladene, basilikum og citron saften til en grov puré. Blend så pinjekernerne og hasselnødderne samt NDS® collagen i.

Tilføj langsomt olivenolien samtidig med at der blendes.

Hæld det i en skål og vend den fint revet parmesan ost deri.

Smag til med salt og peber.

*Kreeret af Charlie og Julie for Engholm NDS 20/05/2020*

