

# KARTOFFELSALAT MED PESTO

God og nem opskrift på kold kartoffelsalat med grøn pesto af bl.a. frisk basilikum og parmesan.

•

Til

- 1 kg kartofler (gerne nye danske kartofler)
- lidt salt til kogning

## Pesto

- ca. 90 g pinjekerner
- 4 bdt frisk basilikum
- 1 dl olie
- 2 fed hvidløg
- 50 g parmesanost
- salt
- peber

## Kartoflerne:

Kog kartoflerne i let saltet vand til de er møre, men stadig faste. Tiden afhænger af størrelsen - stik evt. i kartoflerne med en urtekniv eller strikkepind for at mærke efter. Jeg brugte nye danske kartofler, og de var forholdsvis store, så jeg kogte dem i ca. 20 minutter.

Pil kartoflerne når de er kølet lidt af. Det er nemmest at pille dem mens de stadig er lidt varme.

Når kartoflerne er kølet helt af skæres de i mindre stykker. Kartoflerne kan evt. klagøres dagen før.

## Pesto:

Rist pinjekernerne på en tør pande til de begynder at tage lidt farve. Lad dem derefter køle af.

Skyl basilikum og lad det dryppe godt af. Kom det i en minihakker eller foodprocessor

sammen med pinjekerner, olie, hvidløg og parmesan. Blend indtil pestoen har en jævn konsistens.

Smag pestoen til med salt og peber og vend den forsigtigt sammen med kartoflerne. Så er kartoffelsalaten klar til servering.

