

# KARTOFLER MED PESTO

En nyfortolkning af de traditionelle ovnkartofler. De tilføres intens smag i form af den hjemmelavede pesto, som er en klassisk variant, lavet på frisk basilikum og søde, hakkede mandler. Servér som spændende tilbehør til hovedretten.

•

Til

- 75 g mandler
- 1 kg kartofler
- 2 dl olivenolie
- 1 potte basilikum
- 75 g parmesanost
- 2 fed hvidløg
- salt
- peber



Rist mandlerne på en tør pande til de begynder at tage farve. Lad dem køle helt af.

Skræl kartoflerne og skær dem i både.

Blend olie, basilikum, parmesan, hvidløg og de afkølede mandler til en jævn og fin pesto i en minihakker, foodprocessor eller blender. Smag til med salt og peber.

Bland kartoffelbåde og pesto sammen i en skål. Sørg for at pestoen er godt fordelt på alle sider af kartoflerne.

Læg dem på en bageplade med bagepapir og bag i ovnen ved 200 grader i ca. 40 minutter.