

Ramslökspesto

Man känner sig lika lycklig när man hittar ett ställe där det växer fullt med ramlök, som när man hittar ett kantarellställe. Passa på att plocka, för det går utmärkt att frysa ner ramlök precis som den är, utan att förvälla eller krångla. Frys ner den i portionspåsar så du kan ta upp mindre mängder åt gången och använda till pesto eller annat. Mängderna i detta recept är inte exakta och det går utmärkt att improvisera efter tillgång och egen smak. Ungefärliga mängder:

200 g ramlök
1,5 dl olivolja eller rapsolja
150 g solrosfrön, mandel, cashew eller andra nötter
1 msk b-jäst
salt

Skölj ramlöken. Mixa alla ingredienserna i en matberedare så att peston blir jämn. Häll på olja så att konsistensen blir lagom tjock och salta efter smak. Beroende på hur stor mixerskål man har kan man behöva köra i flera omgångar.

Förvara peston i burk med tättslutande lock i kylan och häll ett lager olja överst så inte luften kommer åt peston. Då håller den bättre. Pesto kan göras på många olika sorters gröna blad, som basilika, persilja, gräslök och kål. Många olika frön och nötter kan användas. Eftersom ramlökspesto har en stark smak tycker jag det är litet onödigt att blanda ner pinjenötter, som ju är ganska dyra, och vars smak kan "överbästas" av ramlöken. Ramlök smakar naturligt av vitlök, så därför ingår inte vitlök i detta recept. Om man gör pesto på andra blad blir det godare med vitlök, krossad eller pressad, i blandningen.

Pesto är gott som pålägg, till pasta, omelett, i såser och dressingar, till kokta majscolvar m.m. Färdig pesto går att frysa.

Suzanne Gundler

