

Neslepesto

Brennesle kan bli et smakfullt tilbehør.

NIVÅ:



Brennesle vokser nærmest overalt. Høst unge skudd for best mulig smak.

Oppskriften er publisert i Magasinet Husflid nr 3/25, som utgis av Norges Husflidslag. Ansvarlig redaktør er Hanne Kathrine Bratholt. Oppskriften er til privat bruk og kan ikke brukes til kommersielle formål. Tekst og bilder kan ikke publiseres andre steder uten avtale.

OPPSKRIFT

Oppskriften er hentet fra «Grønn sløyd. En liten håndbok i spikking og trearbeid». Heftet utgis av Norges Husflidslag og inneholder oppskrifter og tips til trearbeid i rått virke, blant annet skje og smørekniv.



FOTO: EVEN LUNDEFARET

Lag pesto av ugresset

Naturen er et skattkammer av spiselige, ville vekster.

Plukk friske brennesleskudd om våren når plantene er unge. Gi dem et oppkok og frys ned, så har du nesle klart til bruk senere.

Du kan også klippe ned brennesleplanten senere i sesongen, og plukke de nye skuddene som vokser opp. De smaker bedre enn eldre stilker.

SLIK GJØR DU

1. Plukk unge skudd av brennesle. Bruk hansker så du ikke brenner deg.
2. Kok opp vann i en kjele og la neslene koke i 1 minutt. Da vil de ikke brenne lenger. Hell av og skyll i kaldt vann.
3. Klem ut vannet og ha nesler, hvitløk, nøtter og parmesan i en hurtigmikser eller morter. Kjør eller mos til en fin masse og spe på med olivenolje. Smak til med salt. *



TIPS!

Lag pesto med friske skudd av skvallerkål, et annet standhaftig ugress. Ramsløk, rucicola, grønnkål eller gulrotens grønne blader smaker også godt.



DU TRENGER:

- 1 liter friske skudd av brennesle.
- 2 båter hvitløk.
- En håndfull valnøtter eller pinjekjerner.
- 50 g revet parmesan.
- 1 dl olivenolje.
- Salt.

Brenneslepesto passer perfekt på ferskt brød, den kan brukes som pastasaus, dip eller middagstilbehør.

