Skvalderkålspesto og gourmet-snobrød

Opskrifter til din Sankt Hans-aften fra Randers Naturcenter

Skvalderkålspesto

- 30 friske skud af skvalderkål – ca 3 dl
- 100 g hasselnødder, solsikkekerner eller pinjekerner
- 1-2 fed hvidløg
- 4 spsk revet parmesan
- Ca 1 dl oliven- eller rapsolie
- 1 knivspids salt

Alle ingredienser blendes sammen og smages til – evt. kan der tilsættes mere olie, hvis man ønsker en tyndere pesto.

TIP: Løgkarse eller spæde brændenældeblade kan også anvendes i stedet for skvalderkål.

3 forskellige gourmet-snobrød

1) En god gærdej blandes med hakkede vilde urter; fx brændenælde, ramsløg, løgkarse eller skvalderkål.
2) En god gærdej blandes med hakket tørret frugt, revne æbler eller spiselige blomsterhoveder (fx tusindfryd eller det gule i mælkebøtter). Baldrian kan også bruges, men ikke mere end 2 spsk. i en portion til cirka 5 snobrød.
3) En god gærdej bages til snobrød. Snobrødet skæres over og smøres med hjemmelavet pesto. Man kan også putte pestoen ind i snobrødet a la en fransk hotdog.