

Paardenbloempesto met dadels

Ingrediënten:

1 bos jong paardenbloemblad
1/2 kop gedroogde dadels, ontpit
1 kop walnoten
scheut olijfolie
snufje Keltisch zeezout

Bereiding:

Snijd het paardenbloemblad fijn.
Snijd de dadels in stukjes.
Maal de walnoten grof met een notenmaler of staafmixer.
Doe de gemalen noten, de dadels, het paardenbloemblad en een scheut olijfolie in een maatbeker. Maal met de staafmixer tot het een dikke maar nog grove massa is.

Lekker op een schijfje komkommer.



Paardenbloemspread