

# Broccolipesto

4 portioner • 45 minuter

## Ingredienser

300g färsk broccoli  
200g småtomater  
1 dl gröna örter  
1 dl riven parmesanost  
1 dl solrosfrön  
4 msk olivolja  
1 vitlökslyfta  
Saft från 1/2 citron  
Salt  
Peppar

## Gör så här

Skär broccolin i mindre delar och låt koka tillsammans med gröna örter tills de mjuknat.

Lägg i kokt broccoli, örter, tomater, parmesanost, solrosfrön, olivolja och vitlök i en blender. Mixa tills allt har finfördelats.

Häll över blandningen i en skål. Smaka av med citronsaft, salt och peppar. Blanda runt.

Servera med pasta.

