



28.9.2020

1 (1)

## Maustekastikkeet ja pestot

### Nokkospesto

2 l nokkosenlehtiä (tuoreita)  
vettä  
1 dl pinjansiemeniä (aurionkukansiemeniä)  
(1 tl kapriksia)  
(1 dl parmesaaniraastetta)  
0,5 dl auringonkukkaöljyä  
0,5 dl kylmäpuristettua rypsiöljyä  
20 g tuoretta litulaukkaa  
suolaa  
valko- tai mustapippuria

Kiehauta nokkoset vähässä vedessä.  
Huuhto lehdet kylmällä vedellä ja purista vesi pois.  
Hienonna jäähtyneet lehdet, pinjansiemenet, litulaukka monitoimikoneessa.  
Lisää juusto raasteena ja öljy pienissä erissä ja sekoita tasaiseksi massaksi.  
Mausta suolalla ja pippurilla.

### Nokkosviilikastike

2/3 osaa kermaviiliä  
1/3 osaa nokkospestoa

Sekoitetaan keskenään hyvin