



## PASTA PESTO LOKAL

6, KVAM SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 2 porsjoner

0.5 ts	Salt
0.5 ts	Pepper
250 G	Hvetemel
0.5 Fedd	Hvitløk
1 Pose	Ruccola
1 Potte	Basilikum
10 Stk	Cherrytomater ( gjerne fra Hanasand eller egen hage)
2 Stk	Egg
0.5 Bunt	Broccoli (norsk)

### SLIK GJØR DU:

- 1 Mål opp 250g siktet hvetemel i et desilitermål
- 2 Ta opp i 0,5ts salt
- 3 Tøm det ut på benkeplata
- 4 Lag en fordypning i haugen
- 5 Knekk to egg i fordypningen
- 6 Bland egget og melet med hendene og kna til du har fått en deig
- 7 Begynn å kjevle ut deigen til du kan ta det i en pastamaskin som gjør den tynnere
- 8 Etter at den har blitt flat ta den opp i en annen pastamaskin som gjør den til pastabiter
- 9 Så la den tørke i 5 min.
- 10 Ta av alle bladene av basilikum plante fra Urban Gartneren i Molde.
- 11 Ta oppi 2/3 av en ruccola pose fra Urbangartneren i Molde.
- 12 1/4ts pepper og 1/2ts salt
- 13 Ta oppi 1/3 hvitløk
- 14 1 dl oliven olje
- 15 Kok pasta i nok vann med litt salt.
- 16 Stek lokale grønnsaker i en stekepanne.
- 17 Bland pesto og pasta og server med grønnsaker og gjerne en lokal ost (vi brukte fra Derinngaaarden i nærmiljøet).