



KLIMAKOKKENE

7, ÅMOT MONTESSORISKOLE

Oppskriften er beregnet til: porsjoner

INGREDIENSER

MENGDE

INGREDIENS

RØDBETPASTA

250 g	mel (økologisk)
4 stk	egg (sprøytemiddelfrie fra nabogård)
0.5 ts	salt (norsk - havsnø)
2 stk	rødbet (sprøytemiddelfri fra nabogård)
1 stk	basilikum (økologisk)

GRØNNKÅLPESTO

400 g	grønncål (fra egen kjøkkenhage - sprøytemiddelfritt)
60 g	hasselnøtt
1 ts	salt og pepper
60 g	hvit ost (hvit geitost fra lokalt ysteri - Bryn gardsysteri - Skardfjell)
3 dl	olivenolje (økologisk)
4 stk	hvitløksfedd (sprøytemiddelfrie fra nabogård)

SLIK GJØR DU

- 1** RØDBETPASTA: Kutt opp rødbetene og stek i en stekeovn på 200 grader i ca 30 minutter til rødbete er myke. Kjør rødbetene i en foodprosessor.
- 2** Sikt melet i en liten haug på arbeidsbordet. Lag en fordykning midt i haugen og ha i salt, egg, olje og rødbetpuré. Bland ingrediensene sammen med en gaffel. Deretter knar du deigen i minst 5 minutter, til den blir sammenhengende, myk og smidig. Bruk hendene. Deigen må ikke føles

tørr og om den klistrer seg til bordet eller hånden, tilsetter du litt mer hvetemel. Den skal være myk og elastisk og ha blankt utseende. Sett deigen til side, og la den hvile noen minutter før du kjevler den ut så tynt og jevnt som mulig.

MENY

- 3** Bruk en kniv, pizzaskjærer eller deigskrape til å skjære ut brede pastabånd (pappardelle) på ca. 1,5-2 cm. Kok opp en stor kjele med vann og ha i salt. Ha litt og litt av pastaen i det kokende vannet. La koke i ca. 3 minutter. Koketid avhenger av hvor tynt du har kjevlet, så ta gjerne en test med et par pasta remser. Server nykokt rødbetpasta med grønnkålpesto og litt basilikum på toppen.
- 4** GRØNNKÅLPESTO: Skyll kålen og riv bladene fra stilken. Ha kålen og skrelte hvitløksfedd i kokende vann et par minutter til kålen får en fin og knall grønnfarge.
- 5** Ha kål og hvitløk i foodprocessoren og tilsett olje. Kjør til kålen er finhakket. Tilsett ost og hasselnøtter. Kjør videre til en jevn masse. Smak til med salt og pepper. Ha eventuelt i mer olje om du vil ha litt mer flytende konsistens.



MILJØAGENTENE

Mariboegate 8
0183 Oslo

Telefon: 969 01 820

E-post: klimakokkene@miljoagentene.no

Org.nr. 971 276 533

<http://miljoagentene.no>



> PERSONVERN

> PRESSE

> BLI MED I GJENGEN!

VÅRE STØTTESPILLERE

MENY

coop