



SKAFFERI VÄRMLAND

GRÖN ÄRTSPREAD

INGREDIENSER

- 10 dl gröna ärtor "frysta räddade" -Skafferiet Värmland
- 5 msk citronsaft och gärna lite skal från en färsk citron
- 1-1,5 dl Rapsolja - Klevs Gård
- 4 st Vitlöksklyftor
- Färsk Basilika, ca 1 kruka
- Salt och peppar

TILLAGNING

Tina de gröna ärtorna, alternativt skölj dem i vatten.

Tillsätt vitlök, citronsaft, basilika och mixa ihop alla ingredienser.

På slutet tillsätts Rapsolja. Börja med en mindre mängd olja och tillsätt mer om det behövs till önskad konsistent.

Smaka av med salt och peppar.

Servera gärna på ett gott surdegsbröd eller ett krispigt fröknäcke.