Tálalás: **4 főre**

Előkészítés:

Elkészítés:

Okos Tímea Kitti

NAPRAFORGÓPESZTÓS SÜLT ÚJBURGONYA

Egy bevált pesto-kísérlet Ha egy alaposan letesztelt receptet keresnétek, vagy a házi pesto kötséghatékony alternatívája után kutattok, jó hírünk van, és meg is mutatjuk:

HOZZÁVALÓK

rukkola
friss bazsalikom
fokhagyma
olívaolaj
reszelt parmezán
citromlé
Só, bors
napraforgómag
újburgonya
paradicsom (elhagyható)

ALLERGÉNEK

1. A rukkolás napraforgópesztóhoz aprítógépbe helyezzük a hozzávalókat: rukkola, napraforgómag, só, bors, citromlé, reszelt parmezán, olívaolaj, fokhagyma, friss bazsalikom
2. És még egy kis olívaolaj ízlés szerint
3. Egy tepsibe helyezzük a félbevágott újkrumplikat, és alaposan összeforgatjuk a kész pesztóval.
4. 180 fokon 30 perc alatt megsütjük. 15 perc után koktélparadicsomot is tehetünk még a tepsibe.
5. A kész újburgonya tökéletes köret, de plusz hozzáadott pesztóval, friss bazsalikommal egy különleges saláta alapja is lehet.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan