

Jordbær med hyldeblomstskum og sød pesto



Ingredienser:

- 600 g jordbær
- 1 stort bundt basilikum
- 40 g græskarkerner
- 40 g rørsukker
- ¼ l piskefløde
- 1,5 dl koncentreret hyldeblomstsaft

How to:

1. Rens jordbærerne og skær dem i halve og kvarte, alt efter størrelsen
2. Kør basilikum, græskarkerner og rørsukker til pesto med en stavblender eller foodprocessor
3. Pisk fløden til skum og vend det forsigtigt sammen med hyldeblomstsaften, Vurder hvornår fløden ikke kan tage mere saft
4. Arranger jordbær og skum lagvis i små skåle og pynt med en teskefuld pesto på toppen