

Kartofler med dildpesto



Ingredienser:

- 900 g små kartofler
- 30 g pinjekerner
- 1 spsk. salt
- 1 fed knust hvidløg
- 1 bundt dild
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 dl olivenolie
- 1 knsp. peber
- 30 g parmesan

How to:

1. Kog kartoflerne i 12 minutter i vand tilsat salt. Lad dem dryppe godt af og kom dem i en foliebakke.
2. Blend dild, olie, parmesanost, pinjekerner, hvidløg, salt og peber til en jævn pesto.
3. Fordel pestoen over kartoflerne.
4. Grill kartoflerne under låg i 10 minutter. Ryst foliebakken, så kartoflerne vender sig, og grill dem yderligere 5 minutter, til de begynder at tage farve.