

Pesto de fanes de radis



1 PERS.



Difficulté



Ingredients

1? Lavez les fanes de radis et retirez les grosses tiges.

2? Coupez l'ail en morceaux.

3? Puis mixez l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Voilà c'est déjà prêt!

Vous pouvez utiliser ce pesto en apéritif sur des toast ou en accompagnement de pâtes ou viandes.

Pour une meilleure conservation (1 semaine environ), recouvrez la surface de votre pesto avec de l'huile.

Bon appétit!

