Pesto på oregano med stegte rejer og pasta

15 minutter

4 personer

Pesto

- 1 bundt oregano
- 1 bundt persille
- 2 fed hvidløg
- 50 gram kerner
- 50 gram parmesanost
- Salt og peber
- 2 dl olivenolie

Rejer

- 150 gram tiger-rejer
- 1 grøn chili i tynde skiver
- 1 tsk. friskrevet ingefær
- Salt og peber

Hvidkåls-pasta

1 hvidkål
Lidt olie
Salt og peber
1 citron

Fremgangsmåde

Pesto
Alt blendes sammen til en homogen masse

Hvidkåls-pasta
Halvér kålen og snit den fint med en kartoffelskræller
Mariner strimlerne med lidt olie, citron saft og salt og peber

Rejer
Steg rejerne i olie ca. 30 sekunder til de lige bliver røde
Snit chilien fint, riv ingefær og mix det hele med salt og peber