



Mama  
Brown

## Salat med bagte jordskokker, persillepesto og parmesan



2 personer



45 minutter



Februar 2026

### Ingredienser:

- 300 gr øko jordskokker
- 90 gr øko rucola
- 30 gr valnødder, groft hakket
- 2 pærer, skåret i lange både
- 50 gr parmesan i flager
- Bredbladet persille
- 1/2 citron
- Olivenolie
- Salt/peber

### Persillepesto:

- 1 håndfuld øko bredbladet persille
- 0,5 dl olivenolie
- 25 gr parmesan
- 1 fed hvidløg
- 25 gr valnødder
- 1 cm ingefær
- 1 spsk citronsaft
- Salt/peber

Skrub jordskokkerne godt, de skal nemlig ikke skrælles. Alle godhederne, og smag, fra skrællen skal med! Halvér dem og vend dem i olivenolie, salt og peber. Bag dem i ovnen til de er gyldne og møre ved 180 grader varmluft i 20-30 min.

Skyl øvrige grøntsager og blend pesto. Brug en kartoffelskræller til at skære flager af din parmesan.

Fordel rucola, pære, bagte jordskokker og parmesan. Top af med saften fra den halve citron, persillepesto, bredbladet persille og valnødder.

Nyd til et godt stykke kød, brød - eller lige som den ér!

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown  
på Instagram @mamabrown.dk

# champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

