



## Davidstorps - ett modernt varumärke med gamla anor

### Davidstorps skånska basilikapesto

Medelhavet och Österlen i samma tugga - bara blunda och njut

Pesto är en smakhöjare till andra livsmedel - det är bara fantasin som sätter gränser för vad man kan använda den till.

Till peston som vi tillverkar använder vi endast svenska produkter så långt som möjligt. Rapsoljan kommer från Gunnarshög i Hammenhög. Basilikan och andra kryddor odlar vi själv i våra klimatstyrda rum. Osten kommer från Skånemejerier och är en lagrad ost. Vitlöken kommer från Peppinge grönt. Från grossist köper vi in citronsaft, solrosfrö, vitpeppar, salt, burkar och lock mm. Våra bilar går på biogas.



Original



Krämg



Med koriander



Vegansk

Vi kan inte få våra produkter eko- eller kravcertifierade eftersom vi inte använder jord i våra odlingar och inte har solen som energikälla. Vi odlar basilika och andra kryddor med hydroponiteknik och använder bara biologisk bekämpning. Vi har egna solceller för elproduktion och all odling är klimatstyrt med värme, ventilation, ljus och luft som ventileras genom filter både in och ut. Vi använder bara en tiondel vatten mot det som odlas på friland.

**Vad kan man då använda pesto till? Läs goda tips på andra sidan!**

### Davidstorps kryddgård i Lövestad

Vanstadskogsväg, 275 50 Lövestad

davidstorp@sjobo.nu • davidstorpstryddgard.se

# Några goda tips på hur du kan använda vår pesto

Blanda pesto med gräddfil, creme fraiche eller yoghurt.

Pizza - pesto går bra att lägga på pizzabotten.

Fisk - pesto är gott att lägga på fisken som man tillagar i ugn eller på grillen.

Gör din egen skinnfria korv med pesto i eller använd pesto i färsen till köttbullar eller hamburgare.



## Recept på skinnfri korv med pesto

600-1000 g från gris, ox, lamm eller blandfärs

100 g vanlig pesto

Övriga kryddor efter tycke och smak

Blanda ihop smeten

Spritsa smeten på det korta hållet i en braspanna och dela dem på mitten så blir korvarna lagom långa. Tillaga i ugnen i 200 grader tills de är klara, ca 15 min.

Berorende på hur tjocka korvarna är varierar tillagningstiden något.

Det går även bra att tillaga korvarna på grillen.

Alla gillar denna korv för den är skinnfri och är lätt att äta för barn.



Potatis - Varva skivad potatis med salt och pesto och lägg i en folieform/vanlig form på grillen/i ugnen ca 20-30 min.

Potatismos - Smaksätt din mos med pesto efter smak.

Sallad - Höj smaken på grönsalladen med lite pesto.



Vid korv- och hamburgergrillning - Lägg lite av den krämiga peston på brödet.

Pasta - Blanda pesto i din pasta och servera med räkor.

Våfflor - Blanda en tesked pesto/våffla i smeten.

Servera med crème fraiche, löjrom och räkor.

