

Pandebrød

Find en skål og en ske.

Hæld følgende i skålen
i den nævnte rækkefølge:

- 2 dl mel
- 1 tsk salt
- 3 tsk olivenolie
- 1 dl vand



Rør og ælt dejen godt sammen, så den er nem at forme.

Del dejen i tre lige store dele.

Form de tre dele til flade pandebrød.

Bag brødene på en pande i 3-5 minutter op hver side.

Så er de klar til at spise!

Persillepesto

Find en minihakker frem.

Hæld følgende i minihakkeren:

- Et stort bundt håndplukket persille
- 1 dl olivenolie
- ½ dl solsikkekerner
- 1 fed hvidløg skåret i mindre stykker
- Lidt citronsaft, salt og peber



Sæt låg på og hak hele blandingen til den ønskede konsistens.

Så er det klar til at dyppe brødet i!