

## Olive Oil Pesto

Servings: ½ cup

**SIMPLE | GLUTEN-FREE | VEGAN | RAW**

### Ingredients:

- 1 cup of parsley leaves (or basil leaves)
- 1/2 cup of raw cashew nuts
- 1/4 cup of cold-pressed extra virgin Greek olive oil
- Pinch of sea salt

### Instructions:

1. Process all of the ingredients together in a blender or food processor to get a chunky pesto.
2. Taste and season with extra sea salt if desired.
3. Store in the fridge.



## Ολίβε Oil Pesto – Πέστο με Ελαιόλαδο

Μερίδες: ½ φλυτζάνι τσαγιού

ΕΥΚΟΛΟ | ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ | ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ | ΩΜΟ

### Υλικά:

- 1 φλιτζάνι φύλλα μαϊντανού (ή βασιλικού)
- 1/2 φλιτζάνι άψητα κάσιους
- 1/4 φλιτζάνι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης
- 1 πρέζα αλάτι

### Instructions:

1. Επεξεργαστείτε όλα τα συστατικά μαζί σε ένα μπλέντερ ή επεξεργαστή τροφίμων για να πάρετε ένα χοντρό αλεσμένο πέστο.
2. Δοκιμάστε & καρυκεύστε με επιπλέον θαλασσινό αλάτι, αν το επιθυμείτε.
3. Διατηρείστε το πέστο στο ψυγείο.

