



Romescosaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rode paprika
1 teentje knoflook
100 gram amandelschilfers
2 eetlepels tomatenpuree
2 eetlepels bladpeterselie (fijngesneden)
2 eetlepels sherryazijn
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
1/2 theelepel cayennepeper
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Rooster de amandelschilfers goudbruin in een pan zonder vetstof. Laat afkoelen.
- 2.** Rooster de rode paprika op de barbecue tot het vel is zwartgeblakerd. Laat afkoelen en verwijder de schil. Verwijder ook de steelaanzet en de zaadjes.
- 3.** Doe de paprika dan in de keukenrobot met de knoflook, de amandelen, de tomatenpuree, de bladpeterselie, de sherryazijn, het paprikapoeder en de cayennepeper. Mix tot een gladde emulsie.
- 4.** Voeg beetje bij beetje $\pm 1,5$ dl olijfolie toe terwijl je blijft mixen.