



Romescosaus

Een Catalaanse saus van geroosterde paprika, tomaat, amandelen en look. Vol en licht rokerig, heerlijk bij gegrilde groenten, vis of vlees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	6	Saus

Ingrediënten

- 2 rode paprika's
- 2 rijpe tomaten
- 60 gr amandelen, geroosterd
- 2 teentjes look
- 1 sneetje wit brood
- 2 el rode wijnazijn
- 100 ml olijfolie
- 1 kl gerookt paprikapoeder
- cayennepeper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Leg de paprika's en tomaten op een bakplaat en rooster ze in de hete oven tot het vel zwart kleurt en blaren vormt, ongeveer 25 minuten.
3. Haal ze uit de oven en laat afkoelen in een afgesloten kom. Trek daarna het vel eraf en verwijder de zaadjes van de paprika's.
4. Bak het sneetje brood in een scheut olijfolie goudbruin aan beide kanten. Laat uitlekken op keukenpapier.
5. Doe de amandelen, de look en het gebakken brood in een keukenrobot en maal alles fijn.
6. Voeg de gepelde paprika's, de tomaten, het gerookt paprikapoeder en de rode wijnazijn toe. Mix tot een grove pasta.
7. Giet al mixend de olijfolie in een dun straaltje bij tot een romige, dikke saus ontstaat.
8. Kruid met zout en een snuifje cayennepeper. De saus mag grof van structuur blijven.

Tip

Voor extra rokerigheid kun je een gedroogde nora-peper meemixen. Dat is de traditionele Catalaanse keuze en geeft de saus een diepere, complexe smaak.

Lekker met

Gegrilde lente-ui (calçots), vis, kip of geroosterde groenten

Dranktip

Een Spaanse rode Garnacha past uitstekend bij de rokerige en volle smaken van deze saus.