

# ROMESCO SAUS

**Land:** Spaans

**Maaltijd:** Bijgerecht

**Porties:** 1 potje

**Bereidingstijd:** 10 minuten

## INGREDIËNTEN VOOR 1 POTJE

- 25 gram amandelen (kies voor blanke amandelen, of ontvel ze eerst)
- 1 grote tomaat
- 1 rode peper (gebruik de helft om een minder pittige saus te maken)
- 1 teentje knoflook
- 1 el rode wijnazijn
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 geroosterde paprika (uit een pot of zelfgemaakt)
- 1 el extra vierge olijfolie
- 0,5 tl suiker
- 50 ml water

### extra nodig

- blender of keukenmachine

## WAT GA JE DOEN

Snijd de tomaat in grove stukken. Pel de knoflook en snijd het kapje van de rode peper.

Rooster de amandelen in een droge koekenpan tot ze beginnen te verkleuren. Maal ze daarna fijn in de blender of keukenmachine.

Doe alle overige ingrediënten behalve het water bij de amandelen in de blender of keukenmachine, samen met wat peper en zout. Voeg de helft van het water toe. Blend het geheel tot een romige saus. Als je saus nog te dik is, voeg je de rest van het water toe.

Bewaar de romesco saus in een afgesloten pot in de koelkast. Je kunt hem hier ongeveer 3 dagen bewaren.

Heerlijk bij gegrilde groenten, aardappeltjes of bijv. een hamburger.

### TIPS

Kun je geen blanke amandelen vinden? Je kunt ze heel makkelijk zelf ontvellen. Leg de amandelen ongeveer 2 minuten in een pannetje met kokend water. Spoel dan af onder koud water. Je kunt ze vervolgens heel makkelijk uit hun velletje 'ploppen'. Dep ze even droog voordat je ze gaat roosteren.

