

Romesco saus

Voor 4 personen

Ingrediënten

1 teentje knoflook

1 volledige tomaat

Een handvol verse oreganoblaadjes

2 gegrilde paprika's, *event. uit een bokaal*

60 g pecannoten of amandelnoten

½ kl chilivlokken

1 el rode wijnazijn

3 el olijfolie

peper en zout

Bereiding

1. Rooster de pecannoten in een pan.
2. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
3. Hak **5 sec / snel 5**.
4. Mix **10 sec / snel 10**.
5. Serveer de saus koud of warm.

Tip

Verrassende Catalaanse saus, heerlijk bij geroosterde groenten, vlees , kip, vis of als spread...