

Romesco sovs Sandås versionen.

Denne kendte spanske sovs med mandler, tomat og peberfrugt er her i vores nemme udgave.

Super som tilbehør til ALT :-)

Jeg har taget udgangspunkt i Thomas Castbergs opskrift men fjernet den voldsomme brug af olie og eddike. Billederne er kopieret fra hans opskrift.

- 4 store tomater
- 4 store røde peberfrugter
- 8 fed hvidløg (pil dem, læg dem i foliepapir sammen med resten så er det lettere)
- 2 store rødløg (eller alm løg)
- 2 chilier (kan erstattes af lidt chili krydderi eller cayennepeber ved blendning)
- 
- 150 gr mandler (skal kun ristes, ikke bages så længe som resten)

Blend med:

- 1 dl olivenolie
- 2 spsk. Sherryeddike (eller balsamico eddike, eller andet)
- salt og sukker ved tilsmagning.

ToDo:

- Ovn 200 grader varmluft.
- Put bagepapir i en stor form/bradepande, det er vigtigt at den saft der kommer ikke går til spilde.
- Hele tomater, hele pebre, halve løg, hele chilier, hvidløg i folie.
- Sæt alt på nær mandlerne på bagepladen midt i ovn og bag ca 30 min v 200 grader varmluft.
- Måske 40 min, peberfrugterne skal være sorte mindst 50 pct af overfladen.
- Tag ud af ovnen og lad det køle ned så peberfrugterne kan håndteres.
- Bag imens mandlerne på eftervarmen ca 6-8 min.
- Pil skindet af peberfrugterne og tag forsigtigt kernerne ud (ditto m chilierne). Tomaterne med skind.
- Put de snaskede peberfrugter, alt saft og alt det andet i foodprocessor/blender.
- Blend det med 1 dl olivenolie og 2 spsk eddike, Smag til med salt og lidt sukker.

Kan holde 5-6 dage og kan sagtens fryses og bruges senere.

Det bliver en pæn portion.

Billeder næste side, så kan man slippe for at printe dem.

