

İspanya Romesco Nohut Kâse

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 8/10

İspanya romesco nohut kâse, nohudu bademli romesco ile buluşturarak dumanlı ve dolgun bir Akdeniz kâsesi hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 adet Közlenmiş kırmızı biber
- 0.5 su bardağı Badem
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 adet Limon

Yapılışı

1. Köz biber, badem, sarımsak sirke ve zeytinyağı mutfak robotuna alınıp pürlü haline getirilir.
2. Romesco sosu pütürlü kalacak şekilde 1 dakika çekin.
3. Nohudu tavada 4 dakika ısıtın.
4. Nohudu romesco ile karıştırıp sos fazla incelmesini.
5. Kaseye alırsanız maydanoz, limon ve zeytinyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Romescoyu çok ince çekmemek kâsede hoş bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi 110°C fırında, üstüne romesco gezdirip ekmek koyun.

Alerjenler

Kuruyemiş