

Romesco Sos

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 11/10

Köz biber, badem, ekmek ve zeytinyağıyla hazırlanan Katalan sosu.

Malzemeler

- 3 adet Köz kırmızı biber
- 1 adet Domates
- 0.5 su bardağı Badem
- 0.5 su bardağı Ekmek içi
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 su bardağı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Sirke

Yapılış

1. Biber ve domatesi 220°C fırında 25 dakika közleyin.
2. Kabuklarını soyup tüm malzemeleri robota alın.
3. Sosu hafif pütürlü kıvam alacak şekilde çekin.
4. 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Köz biberlerin kabuklarını tamamen soyun; sosun dokusu pürüzsüz olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara sebze, balık veya kızarmış ekmekle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş