Sauzen / Spanje

Romesco

De steenrode saus van Catalonië – zoete geroosterde rode paprika en gerehydrateerde ñora chilipepers, fijngestampt met verkoolde tomaat, geroosterde amandelen en gebakken brood, vervolgens losgemaakt met fruitige olijfolie en aangescherpt met sherryazijn tot een rustieke, nootachtige, rokerige pasta die zich vastklampt aan gegrilde calçots, vis of geroosterde groenten.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Rode paprika (geroosterd, geschild, zonder zaadjes)
- ☐ 12 delen Ñora chilipepers (gedroogd, geweekt, vlees geschraapt)
- ☐ 45 delen Rijpe tomaten (in het vuur geroosterd)
- ☐ 30 delen Geblancheerde amandelen (geroosterd)
- ☐ 18 delen Eendags boerenbrood (gebakken in olijfolie)
- ☐ 8 delen knoflookteentjes (gebakken met het brood)
- ☐ 50 delen Extra vergine olijfolie
- ☐ 8 delen Sherryazijn (Jerez)
- ☐ 2 delen Schilferig zeezout

Zo maak je het.

01 Rooster de paprika's boven een vuur of onder een hete grill tot het vel zwart wordt en overal blaren ontstaan. Stoom ze vervolgens 10 minuten in een afgedekte kom en laat het vel eraf glijden; gooi stengels en zaden weg. Rooster de hele tomaten op dezelfde manier tot ze inzakken en verkoold zijn. Snijd ondertussen de ñora chilipepers af en zaai ze uit, bedek ze met heet water en laat ze 20 minuten weken tot ze zacht zijn; Schraap met een lepel het zachte vruchtvlees van de schil en gooi de papierachtige schil weg.

02 Rooster de geblancheerde amandelen in een droge pan op middelhoog vuur, onder voortdurend schudden, tot ze goudbruin en geurig zijn, 4-6 minuten; fooi geven en reserveren. Verhit in dezelfde pan een derde van de olijfolie en bak het sneetje brood en de hele teentjes knoflook tot ze allebei diep goudbruin zijn en de knoflook zacht is, ongeveer 3 minuten per kant. Het brood zal de saus dikker maken; de gebakken knoflook geeft een zachte zoetheid zonder rauwe beet.

03 Traditioneel gedaan in een grote vijzel: maal de geroosterde amandelen, gebakken knoflook en een snufje zout tot een grove maaltijd, werk dan het gebakken brood, het ñora-vlees, de geroosterde paprika en de verkoolde tomaat erdoor en stamp tot je een dikke, getextureerde pasta hebt. Een keukenmachine werkt ook: pulseer eerst de noten en het brood, voeg dan de rest toe en pulseer, maar houd wat gruis over. Je wilt textuur, geen gladde puree.

04 Terwijl de vijzel of de processor draait, druppelt u de resterende olijfolie er in een langzame stroom doorheen, zodat deze in de pasta emulgeert en deze verdikt tot een losse, glanzende saus. Slijp met de sherryazijn, proef en pas zout en azijn aan; romesco moet zoet, nootachtig en licht rokerig smaken met een helderzure toets. Laat het 30 minuten rusten voordat je het serveert, zodat de smaken goed intrekken.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / romesco