Sauzen / Spanje

Romesco-saus

De geweldige Catalaanse saus - een rokerige, steenrode emulsie van verkoolde paprika's, geroosterde amandelen en zongedroogde tomaten, verdikt door gestampt brood en opgefleurd door een scheut sherryazijn, die in gelijke mate naar vuur en aarde smaakt.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g Rode paprika (groot)
- ☐ 80 g Geblancheerde amandelen (of marcona)
- ☐ 8 g Gerookte paprika (pimentón de la Vera)
- ☐ 25 ml Sherryazijn
- ☐ 6 g Fijn zeezout
- ☐ 60 g zongedroogde tomaten (olieverpakt)
- ☐ 4 teentjes Knoflookteentjes
- ☐ 1 g Cayennepeper
- ☐ 80 ml Extra vergine olijfolie
- ☐ 40 g Eendagsdesembrood, korstjes verwijderd (gebruik GF-brood om GF te bewaren)

Zo maak je het.

01 Rooster de paprika's direct boven een gasvlam of onder een gloeiend hete grill en draai ze met een tang tot ze aan alle kanten volledig zwart zijn (dit duurt 10-15 minuten). Doe het in een afgesloten zak of afgedekte kom gedurende 15 minuten om te stomen. Verwijder de verkoolde schil (een beetje residu voegt smaak toe), verwijder de zaden en de kern. Wikkel de teentjes knoflook ongepeld in folie met een scheutje olie en rooster ze op 200 C gedurende 20 minuten tot ze helemaal zacht zijn. Knijp uit de huid.

02 Rooster de amandelen in een droge koekenpan op middelhoog vuur gedurende 4-6 minuten, en roer regelmatig, tot ze goudbruin en geurig zijn. Zet opzij. Bak in dezelfde pan met een scheutje olie de gescheurde stukjes brood goudbruin en knapperig aan alle kanten, 3-4 minuten. Het geroosterde brood is het verdikkingsmiddel; het emulgeert de saus en geeft hem body.

03 Pureer eerst de amandelen en het geroosterde brood in een keukenmachine of blender tot ze grof gemalen zijn. Voeg de geroosterde paprika, knoflook, zongedroogde tomaten, gerookte paprika, cayennepeper, sherryazijn en zout toe. Verwerk tot er een ruwe, gestructureerde pasta ontstaat. Terwijl de motor draait, giet je de olijfolie erbij om te emulgeren. Verwerk tot de consistentie van uw voorkeur - klassieke romesco is dik, niet glad. Proef en pas aan: meer azijn voor de zuurgraad, meer paprika voor de rook, meer olie voor de rijkdom. De saus moet krachtig genoeg smaken om op zichzelf enigszins overweldigend te zijn.

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-sauce