

## **Mediterrane Romesco saus uit Priorat**

Voor vele toepassingen geschikt zoals: over diverse groentes, bij vlees en witvis.

### **Ingrediënten:**

2 grote hele zongerijpte paprika's;

6 grote rijpe tomaten, kruis insnijden;

2 hele bollen knoflook;

2 hele uien;

75 gr. hazelnoten;

75 gr. amandelen;

Milde olijfolie naar smaak

gerijpte wijnazijn naar smaak

Spaanse peper naar smaak

zout naar smaak

### **Bereiding:**

Alle hoofdingrediënten in de braadslede van de oven met aluminium folie, op 200 graden 30 minuten laten garen. Daarna met de hand alle schillen verwijderen. Alles in de mixbeker doen, zout toevoegen en met de staafmixer alles vermalen. Druppelsgewijs de Milde olijfolie toevoegen tot een lekker smeug geheel.

De saus kan direct gebruikt worden; lauwwarm is hij het lekkerst, in de koelkast nog enkele dagen te bewaren.

**Wijnadvies: Els Pics Bodegas Mas Alta, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**