

Salsa Romesco

500g tomater
2 st spetspaprikor
1 gul lök
3 klyftor vitlök
0,5 röd chili
1,5 tsk salt
Olivolja
100 g solroskärnor

Sätt ugnen på 200 grader.

Rosta solroskärnorna antingen i ugnen eller i en stekpanna tills de fått färg. Låt svalna.

Skala lök och vitlök samt ansa paprikan och chilin. Dela ner i mindre bitar och halvera tomaterna. Lägg alltsammans i en ugnsfast form och slå över olivolja och salt. Rör runt och rosta i ugn på 200 grader i ca 20-30 minuter. Ta ut och låt svalna något.

Mixa tomatröran i matberedare eller med stavmixer till en slät konsistens.

Finhacka, alternativt mixa, solroskärnorna och tillsätt i tomatröran.

Klart att servera!

Passar fint till ljust kött och vit fisk, eller som en pastasås!