

Romesco dip

Opskrift til 4-6 som tilbehør

Ingredienser

- 3 røde peberfrugter, jeg brugte snackpeber
- 1 stort fed hvidløg
- 1 spsk. citronsaft
- 50 g mandler eller pinjekerner
- 1/2 dl olie, jeg brugte olivenolie
- godt med salt og peber
- et nip cayennepeber eller chilipulver

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader ved over-under varme.
2. Halver peberfrugterne og fjern kernerne. Kom peberfrugterne og hvidløg på en bageplade beklædt med bagepapir og kom lidt olie over det. Stil det i ovnen, og bag det indtil at peberfrugterne har fået lidt grillet skind.
3. Kom peberfrugterne + hvidløg samt citronsaft, mandler, olie, salt og peber i en blender eller minihakker. Blend det indtil det har en ensartet konsistens. Min er lidt grov i det, da jeg synes den er god sådan. Blend den blot indtil du selv synes konsistensen er her. Smag til med chili hvis du synes