ROMESCO SOS (CATALANİA)

2 adet fırınlanmış domates
3 adet közlenmiş kırmızı biber
1/2 su bardağı ekmek kırıntısı
1/2 su bardağı kabuksuz badem
2 diş sarımsak
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
2 yemek kaşığ elma sirkesi
1 tutam tuz-karabiber

Tereyağı dışındaki tüm malzemeleri mutfak robotuna koyarak püre yapın.
Makina çalışırken kıvamlı bir sos olana kadar yavaş yavaş eritilmiş tereyağını ilave edip karıştırın. Sos servise hazır.

Not: Balıkların üzerine veya baguette ekmek/kanepe ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:114009 • adı:Romesco Sos (Catalania) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:10