



Romesco saus met groene asperges

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 350 g groene asperges
- 🍴 peper en zout
- 🍴 70 g zachte geitenkaas of feta

voor de Romesco saus*

- 🍴 2 gegrilde rode paprika's
- 🍴 200 g tomaat
- 🍴 75 g blanke amandelen
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 1 el citroensap
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 1 tl gerookt paprikapoeder
- 🍴 snuf chili poeder
- 🍴 peper en zout

MATERIAAL: blender of staafmixer, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen in een droge pan tot deze goudbruin zijn.
2. Maak als eerst de Romesco saus door alle ingrediënten van de saus in een blender tot een semi-gladde saus te blenden, dit kan ook met een staafmixer.
3. Verwarm de saus vervolgens in een pan.
4. Voeg olie in een koekenpan of grillpan en bak de groene asperges beetgaar.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Serveer de Romesco saus met groene asperges en brokkel er een beetje geitenkaas of feta kaas overheen.

* Romesco saus, deze saus is Catalaans, uit Spanje en wordt gemaakt van paprika, tomaat, knoflook en noten. Vaak wordt de saus lekker pittig gemaakt met bijvoorbeeld een rode peper, maar dat is in dit recept niet gedaan. Het is belangrijk om geroosterde paprika's te gebruiken, deze kun je uit pot kopen, of je maakt zelf geroosterde paprika's. Deze heerlijke Spaanse saus is erg lekker bij (geroosterde) groenten, vlees of vis.

BRON: jaimyskitchen.nl

