

ロメスコソース

赤パプリカ(小)	1 個
トマト(大)	1 個
にんにく	1 かけ
アーモンド or カシューナッツ	50g
オリーブオイル	大 2
塩麴	大 1
赤ワイン	大 1
白バルサミコ酢	大 1/2
(なければレモン汁)	小 1)
パプリカパウダー	大 2/3
塩	小 1/2~

- ① アーモンドもしくはカシューナッツは予熱なしの 170℃のオーブンで約 8 分、ローストしておく。
パプリカは半分に切って種とワタを取り除いておく。
トマトはざく切り、にんにくは芽をとってスライスにする。
- ② 耐熱容器にパプリカ、別の耐熱容器にトマト、にんにく、塩麴、オリーブオイル、赤ワインを入れて、200℃に予熱したオーブンに入れて 15~20 分焼きます。
- ③ 焼いたパプリカは焦げた皮は取り除き、ざく切りにしてミキサーに加えます。
焼いたトマト等もミキサーに加え、ローストしたナッツ、パプリカパウダー、白バルサミコ酢、塩を加えてなめらかになるまで攪拌します。
(冷蔵庫で 1 週間程度保存できます。
パンにつけたり、パスタソースにしたり、チーズがわりにグラタン等の上にかけたり、焼き野菜、肉、魚、なんにでも合う万能の美味しいソースです♡)