



Zeebaars en saus Romesco Lubina y salsa Romesco

Voor 4-6 personen

2 gedroogde ñora peppers (of rode pepers of pimentón dulce), 1/2 knoflookbol in zijn schil, 6 tomaten (ongeveer 500 gram), 60 gram geblancheerde amandelen of hazelnoten, 2-3 eetlepels rode wijnazijn, 4 eetlepels olijfolie, zout

Bereiding

Snijd de pepers open , haal ze leeg, leg ze in een schaal en giet er kokend water overheen. Laat ze 30 minuten langzaam zacht worden. Leg de tomaten en de knoflookbol op een bakplaat met bakpapier en zet het geheel onder de grill. Draai alles af en toe om zodat het vel van de tomaten komt en de knoflook zacht is. Ongeveer 20-25 minuten voor de tomaten, de knoflook duurt minder lang. Als alles enigszins is afgekoeld, ontvel je de tomaten en haal je het vel van de knoflook of drukt de zachte binnenkant eruit. Doe alles in de blender. Bak ondertussen (zonder olijfolie/boter) de amandelen/hazelnoten in een koekenpan en schud regelmatig om. Let op: zij mogen niet aanbakken! Stop alles met de pepers in een blender en draai er een pasta van. Voeg de olie, azijn toe en breng op smaak met het zout.

Is de saus te dun; voeg dan wat gebakken wit brood toe
Is de saus iets te dik; voeg dan nog wat olijfolie toe

Afwerken

Bak de zeebaars op de huid in wat boter en olijfolie mooi krokant en leg er een lepel romesco saus op (deze kan koud maar ook even opgewarmd) en garneer met bieslook. Je kunt er groeten onder serveren of aardappeltjes/rijst etc.

Romesco saus is een oud romeins recept dat uit de buurt van Tarragona komt. Vaak geserveerd bij vis en groenten. Ook heerlijk verdunt over de sla als dressing.

