

İspanya Romesco Nohut Kâse

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 8/10

İspanya romesco nohut kâse, nohudu bademli romesco ile buluşturarak dumanlı ve dolgun bir Akdeniz kâsesi hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 adet Közlenmiş k1rm biber
- 0.5 su bardağı Badem
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Közlenmiş k1rm biber ile bademi birlikte iri taneli bir sos olacak kadar çekin.
2. Zeytinyağı sosun içine ak1t1 romesco k1vampırlaklaşsın.
3. Haşlanmış nohudu tavada 4-5 dakika 1s1 hafifçe kurutun.
4. Nohudu servis kasesine al1n romesco sosu üzerine bolca yay1n.
5. Kaseyi 11ya da oda s1calığındaservis edin.

PÜF NOKTASI

Romescoyu çok ince çekmemek kâsede hoş bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi 11kunun, üstüne romesco gezdirip ekmek koyun.

Alerjenler

Kuruyemiş