

Oppskrifter 31.5.2013 – Klubbmøte hos Sigurd

Escalivada med romescosaus

4 røde paprika
2 auberginer
8 salte ansjoser
1 finhakket sjalottløk
1 hel Knudenost (evt. annen hvit geitost av god kvalitet)

5 bakte tomater
1 dl extra virgin olivenolje
3 røde chilier, uten skinn og frø
2 skiver hvitt brød
6 fedd hvitløk
6 ristede mandler
6 ristede hasselnøtter
1 dl hakket bladpersille
1 dl hakkede korianderblader
1 ss rødvinseddik
Salt og pepper

Escalivada betyr "brent" på katalansk. Dette er en berømt katalansk rett med grillede grønnsaker og den brente paprikaen som stjernen i retten.

Grill grønnsakene hele, enten på trekullgrill, ellers kan du pensle dem med olje og grille dem i grillpanne eller i ovnen til skinnen blir svart og de er helt myke. Pakk dem i avispapir!, noe som gjør at skallet blir lettere å fjerne.

Når grønnsakene er ferdige, skjær auberginene i tynne strimler, og fjern frøene fra paprikaen.

Så lager vi romescosausen. Fres chilien i ½ dl olivenolje i ca. et minutt, avkjøl. Fres brødet ved lav varme i resten av oljen til det er gyldent, avkjøl.

Legg chili, hvitløk og salg i en blender, og mos dem. Ha oppi brød, nøtter og urter, og miks det til en tykk pasta. Fjern skinnen fra de bakte tomatene, og ha dem også oppi, sammen med eddiken, salt og pepper og resten av oljen.

Brett ut den grillede og myke paprikaen, og legg strimler med aubergine, ansjos, sjalottløk og et stykke Knudenost over. Server med noen mandler, sprøtt brød (krutonger) og romescosaus.

Drikke

Weingut Bründlmayer, Grüner Veltliner, Kamptaler Terrassen, 2010