

Spanske Burgere med romesco salsa - 4 personer



500 G magert
FRISKHAKKET
OKSEKØD
2 SPSK. RASP
1 ÆG
1 LILLE HÅNDFULD
FRISKREVET
Parmesan
3 SPSK. HAKKET
BREDBLADET
Persille
1 FED KNUST
HVIDLØG
SALT OG PEBER

4 GODE BOLLER
ROMESCO Salsa:
2 RØDE PEBERE
1 DL. HELE
SMUTTEDE RISTEDE
mandler
1 FED HVIDLØG
1 DL. KOLDPRESSED
OLIVENOLIE
SALT OG PEBER
1 KVIST FRISK
rosmarin (evt. ½
TSK. TØRRET
rosmarin)

Bland alle ingredienserne
sammen og form 4 store
FLADE BØFFER.

FYLD:
5 HAKKEDe semisoltørrede
Tomater
1 HÅNDFULD revet Basilikum
6 CORNICHONER I TYNDE SKIVER
På den lange led
16 PÆNE SKIVER HØVLET
Parmesan

PEBERFRUGTERNE halveres.
Blomst og kerner fjernes.
smøres med lidt olie og lægges
i et ovnfast fad og sættes i en
225 grader varm ovn til de er
næsten helt sorte.

BRUGES frisk rosmarin lægges
den med de sidste 5 min.
PEBERFRUGTERNE lægges i
plastbeholder med låg. Efter ½
time er skallen lige til at pille
af.

PEBERFRUGT KØDET blendes med
mandler, hvidløg og krydderier.
Olien kommes i lidt efter lidt.