

# Salsa Romesco och Ärtpesto

Salsa Romesco och Ärtpesto passar perfekt på buffébordet och till alla typer av grillat. [Här](#) ser du hur jag tillagar den.

## Ingredienser

### **Salsa Romesco – 4 portioner**

**369 kcal / portion**

100 g skållad mandel

250 g rostad paprika på burk

1 msk rödvinsvinäger

2 vitlöksklyftor

1 tsk chiliflakes

1 tsk salt

1 dl olivolja

1–2 dl rapsolja

### **Ärtpesto – 4 portioner**

**325 kcal / portion**

100 g solrosfrön

2 dl frysta ärtor

Saft från 1 citron

1 vitlöksklyfta

1 dl olivolja eller rapsolja

Salt och svartpeppar

## Gör så här

### **Salsa Romesco:**

lägg alla ingredienserna utom oljorna i en mixer. Tillsätt oljan i en tunn stråle och mixa samtidigt till en slät saås. Låt saåsen stå°svalt till servering.

### **Ärtpesto:**

lägg solrosfrön, ärtor, citronsaft och vitloksklyfta i en matberedare. Häll i oljan lite i taget och mixa samtidigt till en slät saås. Smaka av med salt och peppar. Låt saåsen stå°svalt till servering.