

Paprikaröra á la hummus



Att äta istället för sås till maten, eller som dipp.

Ingredienser

Bas:

- 400 gram grillad paprika (på burk i vatten)
- 1 dl rumsvarmt smör drygt (+ pytteliten skvätt olivolja om du vill ha röran lösare)

Smaksättning:

- 1 rejäl näve persilja
- 2-3 vitlösklyftor
- 1 tsk paprikapulver
- (1 tsk spiskummin)
- 1 msk chilisås eller efter smak
- tomatpuré (fast, på tub) efter smak
- Vinäger efter smak
- Salt efter smak

Gör så här

1. Bara mixa ihop allt
2. Justera smaksättningen genom att röra ner mer av det ena eller andra på slutet.
3. Förvara i kylen i en glasburk med lock. Håller minst 6 månader.
4. Passar till det mesta kött, grillat och ugnstekta grönsaker, som dipp eller dressing .

*om du grillar paprika själv, tillsätt gärna en skvätt citron eller vinäger då de på bruk har en syra som passar väldigt fint till denna sås

