

DEN BLODRØDE HALLOWEEN TARTELET

Opskrift til 10 pers

Ingredienser

Blodsauce

800 g gode tomater på dåse
200 g tomat pure
100 g grillet peberfrugt
1 dl æble eddike
50 g brun farin
100 g oliven olie
3 stk løg (hakket)
1 spsk hvidløg (hakket)
2 tsk paprika
1 tsk røget paprika
Salt og peber

Det hele kommes i en gryde og koges sammen ca 20 min

Tarteletfyld

100 g oliven olie
100 g fint hakket løg
4 fed hvidløg (fint snittet)
4 stk røde peberfrugter (skåret i tern)
400 g kogte beluga linser
400 g kogte kikærter
300 g gulerødder (fine tern)
200 g cherry tomater i 1/4

Fremgangsmåde

Steg løg, gulerødder og peberfrugt af i olien, når det har fået farve, tilsættes hvidløg og til sidst linser og kikærter. Når det er ristet godt, kommes det op i tomatsaucen, og koges sammen.

Smages til med salt, peber og evt. lidt mere af krydderierne hvis det ønskes, vend cherry tomaterne i lige inden servering.



Se fremgangsmåde her