

Rød mole til folkemødet

Det skal du bruge

- 100 g solsikkekerner
- 2 rødløg
- 6 fed hvidløg
- 1-2 rød peber (275 g)
- 2 rød chili
- 2 tomater (225 g)
- ½ dl rapsolie
- 1 spsk æblecidereddike
- 1½ tsk sukker
- 1 tsk salt

Tilberedt vægt 675 g = 13,5 portion

Sådan gør du

1. Tænd ovn på 175 grader varmluft
2. Pil løg og skær i grove både
3. Halver rød peber og fjern kerner
4. Pil hvidløg og halver rød chili på langs.
5. Skær tomater i grove stykker.
6. Kom bagepapir på en bradepande og bag grøntsagerne i 25 minutter til de er faldet sammen og lidt brune i kanterne.
7. Kom solsikkekerner på en bageplade og rist i ovnen til de tager farve.
8. Kom alle ingredienser i en blender og blend til en ensartet masse.

