



## Majoreno Sauce

### Mojo Majorero

Auch diese Sauce eignet sich als Beilage zu Tapas-Gerichten, wie z. B. den »Runzlichen Kartoffeln«, den papas arugadas. Die Sauce ähnelt sehr der mojo picón, ist aber weniger scharf, aber etwas kräftiger durch die Menge an Knoblauch und Essig.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

#### Zutaten für 4 Portionen

$\frac{1}{2}$  TL Kreuzkümmel  
5 Zehen(n) Knoblauch  
1 Prise Meersalz  
1 Chilischote(n)  
 $\frac{1}{2}$  TL Paprikapulver  
100 ml Olivenöl  
10 ml Essig  
10 ml Wasser

#### Vorbereitung

Die Pfefferschote waschen und entkernen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken, mit Kreuzkümmel und Salz vermischen. Alles in einem Mörser fein zerdrücken.

#### Zubereitung

Die Paste in einer Schüssel mit Essig und Öl vermischen und nach und nach verrühren und das Wasser unterrühren.