



Grüne Sauce

Mojo verde

Mojo verde ist eine klassische grüne Dippsauce der Kanarischen Inseln. Man reicht sie zu frittiertem Fisch, Fleischgerichten oder den kleinen Runzelkartoffeln.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Koriander
- 2 EL Paniermehl
- 4 EL Weinessig
- 100 ml Olivenöl
- 10 Zehen(n) Knoblauch
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen

Vorbereitung

Die Petersilie und den Koriander waschen, die Blätter abpflücken und grob hacken. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Semmelbrösel in Wasser einweichen.

Zubereitung

Die Petersilie, Koriander und den Knoblauch in einen Mörser geben und zerstoßen, bis es eine glatte Paste ergibt. Die Semmelbrösel hinzufügen und fortfahren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und rühren, bis man eine glatte Sauce hat.