



CHEFKOCH.DE



Mojo de Cilantro

Mojo verde - grüne Knoblauchsauce von den Kanaren mit Koriander und Paprika

Knoblauch schälen und grob hacken. Paprika putzen und grob zerkleinern. Koriander waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.

Alles mit dem Olivenöl und Essig mit einem Zauberstab pürieren. Mit gemahlenem Kreuzkümmel und Salz abschmecken.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 4 Portionen:

½ Knolle/n	Knoblauch
1	Spitzpaprika, grün
1 Tasse	Olivenöl
¼ Tasse	Essig
1 TL	Kreuzkümmel
1 Bund	Koriander oder Petersilie
	Salz, grob

Verfasser: Flintenweib53