

Mojo verde



Zutaten für vier Personen:

1 mittelgroßer Bund Petersilie
15-20 Stiele Koriander
1-2 kleine Knoblauchzehen
1 EL Sherryessig
12 EL Olivenöl
1 unbehandelte Zitrone
2 Msp Salz
Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Petersilie und Koriander waschen und gründlich trockenschütteln. Die dicken Stängel wegschneiden.
2. Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden.
3. Etwas Zitronenabrieb und 1-2 EL Zitronensaft bereitstellen.
4. Alle Zutaten für die Mojo verde in einen hohen Kunststoffbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Grüne Sauce aus Mallorca.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, kalte Saucen, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023