Koriandersauce
Mojo de cilantro

Herkunft: Spanien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 100 ml
8 Zehen(n) Knoblauch
1 Chilischote(n) grün
1 Bund Koriander
1 TL Kreuzkümmel
60 ml Olivenöl
40 ml Essig
1 TL Meersalz
20 ml Wasser

Vorbereitung
Die Chili in einer Pfanne rösten, danach in einem Mörser zerstoßen. Den Knoblauch schälen und hacken, den Koriander waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung
Den Knoblauch, Koriander, Chili und etwas Salz im Mörser oder Mixer mischen und zerkleinern. Zum Schluss das Öl, den Essig und Wasser hinzufügen und zu einer dünnen Paste verrühren.

© 2024 coquina.de