Pfeffersauce
Mojo colorado

Herkunft: Spanien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
4 Chilischote(n) rot
8 Zehen(n) Knoblauch
½ EL Kreuzkümmelsamen
60 ml Olivenöl
2 EL Weinessig
1 EL Rosenpaprika
1 TL Meersalz

Vorbereitung
Den Knoblauch schälen und hacken. Die Chilischoten nach Geschmack entkernen und ggf. kurz blanchieren, um das Aroma zu mildern.

Zubereitung
Einen halben EL Kreuzkümmelsamen rösten und in einem Mörser zerstoßen. Die Chilischoten zusammen mit dem Kreuzkümmel zerkleinern. Anschließend den Knoblauch mit etwas Salz hinzufügen und alles zerkleinern. Das Öl, den Essig und ggf. etwas Wasser hinzufügen und alles vermischen.

© 2024 coquina.de