Majoreno Sauce
Mojo Majorero

Auch diese Sauce eignet sich als Beilage zu Tapas-Gerichten, wie z. B. den »Runzligen Kartoffeln«, den papas arugadas. Die Sauce ähnelt sehr der mojo picón, ist aber weniger scharf, aber etwas kräftiger durch die Menge an Knoblauch und Essig.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

½ TL Kreuzkümmel
5 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Meersalz
1 Chilischote(n)
½ TL Paprikapulver
100 ml Olivenöl
10 ml Essig
10 ml Wasser

Vorbereitung

Die Pfefferschote waschen und entkernen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken, mit Kreuzkümmel und Salz vermischen. Alles in einem Mörser fein zerdrücken.

Zubereitung

Die Paste in einer Schüssel mit Essig und Öl vermischen und nach und nach verrühren und das Wasser unterrühren.

© 2026 coquina.de