

## Rote Sauce Mojo rojo

Diese rote Sauce der Kanarischen Inseln wird zu den typischen Runzelkartoffeln, den papas arrugás mit Fleisch gereicht.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten Zubereitungszeit: 5 Minuten

## **Zutaten für 4 Portionen**

2 Chilischote(n)

4 Zehen(n) Knoblauch

100 ml Olivenöl

50 ml Weißweinessig

1 TL Honig

4 TL Paprikapulver

½ TL Kreuzkümmel

1 Prise Salz

## **Vorbereitung**

Die Chili waschen, entstielen und nach Geschmack die Kerne entfernen, danach grob hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls grob hacken.

## **Zubereitung**

Knoblauch, Chili, Olivenöl, Weinessig und Honig zu einer glatten Masse pürieren. Paprika und Kreuzkümmel unterrühren und die Sauce mit Salz abschmecken.

© 2025 coquina.de