



Mojo Verde

Mojo Verde ist eine traditionelle grüne Sauce die von den kanarischen Inseln kommt. Wie man die Sauce zubereitet, zeigen wir euch in diesem Rezept.

4,86 von 7 Bewertungen

Vorbereitungszeit:
10 Minuten

Zubereitungszeit:
5 Minuten

Arbeitszeit:
15 Minuten

Keyword: Mojo Verde Portionen: 6 Portionen

Zutaten

- 90 ml Olivenöl
- 30 ml Rotweinessig
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Koriander
- 1 grüne Paprika
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 TL Thymian
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Meersalz

Anleitungen

1. Zunächst werden die Kräuter und die Paprikaschote unter fließendem Wasser gut abgewaschen. Die Paprika wird entkernt und in kleine Stücke geschnitten und die Kräuter werden grob gehackt. Der Knoblauch wird geschält und ebenfalls grob gehackt. Und ja, es sollte eine ganze Knolle sein und nicht nur eine Zehe! ;)

Die grüne Sauce wird idealerweise in einem Standmixer oder in einem hohen Messbecher mit einem Pürierstab zubereitet. Alle Zutaten bis auf das Olivenöl werden in den Mixer gegeben und das Ganze wird zu einer Paste püriert. Dann wird das Olivenöl nach und nach in einem dünnen Strahl hinzugefügt, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

2. Sollte die grüne Sauce versehentlich durch zu viel Olivenöl zu dünn geworden sein, kann mit etwas Weißbrot angedickt werden. Einfach etwas Weißbrot in den Mixer geben und nochmal ordentlich pürieren. Zugegeben, das klingt komisch, aber es klappt wirklich und da Weißbrot an sich ja sehr geschmacksneutral ist, schmeckt man das auch nicht. Wenn die Mojo Verde zu dickflüssig ist, gibt man einfach noch ein wenig Olivenöl hinzu, bis sie dünnflüssig genug ist.
3. Wenn die Mojo fertig ist, sollte sie abgedeckt noch 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen, damit sie ihr komplettes Aroma entfalten kann. Kurz vor dem Servieren nochmal kurz durchrühren, ggf. noch mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Mojo Verde passt natürlich ideal zu den kanarischen Salz-Schrumpelkartoffeln, ist aber auch ein perfekter Dip für frisch gebackenes Baguette, Fleisch oder Fisch.

Hast Du dieses Rezept ausprobiert?

Lass uns wissen wie es war!