AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Spanien

MOJO-ROJO-DIP



Rezept: grancanariaregional.com, 16. 4. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Peperoni-Knoblauch-Saucen kennen verschiedene Kulturen. Mojo Rojo stammt von den Kanarischen Inseln und wird dort vor allem zu Schrumpelkartoffeln, den Papas Arrugadas, und zu Fisch serviert.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Rote Peperoni	1 TL	Paprikapulver, mildes
1 dl	Olivenöl	0.5 TL	Kreuzkümmel
1 Sch	Weissbrot	0.3 dl	Rotweinessig
4 Zehe	Knoblauch		Salz

ZUBEREITUNG

1. Wer eine ganz perfekte Mojo Rojo machen will, häutet die Peperoni zuerst.
2. Die Hälfte des Olivenöls, Peperoni, zerzupftes Weissbrot, gescheibelten Knoblauch, mildes Paprikapulver und Kreuzkümmel in einen Mixer geben und zu einem Püree verarbeiten.
3. Mit Rotweinessig und Salz abschmecken. Nun mit der Zugabe des restlichen Olivenöls und von Essig eine sämige Konsistenz mixen. Evtl. durch Zugabe von Cayennepfeffer oder etwas Chilischote zusätzliche Schärfe wählen.