

Salsa Verde

Für zwei Personen

1 Bund Minze	1 Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone (Saft)	2 Sardellenfilets	2 TL Kapern
1 TL Dijonsenf	1 EL Weißweinessig	4 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz	Pfeffer

Die Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Knoblauch abziehen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Minze, Petersilie, Knoblauch, Zitrone, Sardellen, Kapern, Dijonsenf, Weißweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Bei Bedarf mit 2 EL Wasser zu einer cremigen Konsistenz mixen.

Horst Ballé am 14. Juni 2018