

Mojo

Mojo rojo:

150 ml Olivenöl	200 ml Pflanzenöl	1 EL Weinessig
100 ml Wasser	35 scharfe Pepperoni	2 TL Paprika edelsüß
1 Knolle Knoblauch	3 EL Tomatenmark	1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise grobes Meersalz		

Mojo verde:

150 ml Olivenöl	60 ml Rotweinessig	1 grüne Paprikaschote
1 Knolle Knoblauch	2 Bund Petersilie	2 Bund frischer Koriander
3 Zweige Thymian	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

Mojo picón:

3 Knoblauchzehen	2-3 getrock. rote Chilischoten	1 TL Kreuzkümmel
1 TL Edelsüßpaprika	1 TL Salz	100 ml Olivenöl
1-2 EL Rotweinessig		

Mojo rojo:

Das Olivenöl und das Sonnenblumenöl mit dem Weinessig vermischen und in einen Standmixer geben. Jetzt den Mixer auf mittlere Stufe stellen und nach und nach das Wasser hinzugeben. Wenn sich Wasser, Essig und Öl vermischt haben, eine Knolle Knoblauch schälen und ebenso wie die Pepperoni in Stücke schneiden. Den Knoblauch zusammen mit den Pepperoni, dem Tomatenmark, dem Paprikapulver, dem Kümmel sowie den Salzflöcken in den Mixer geben. Jetzt den Mixer 4-5 Minuten auf mittlerer Stufe laufen lassen. Es sollte dabei ein homogener Dipp herauskommen.

Mojo verde:

Dazu wird Rotweinessig, eine klein geschnittene Knoblauchknolle sowie eine zerkleinerte Paprikaschote mit der Petersilie, dem klein gehackten Koriander und Thymian im Mixer für 1-2 Minuten püriert.

Im nächsten Schritt wird das Öl nach und nach in die pürierte Sauce gegeben und weiter für ein paar Minuten püriert. Die Sauce sollte sämig in der Konsistenz sein.

Mojo picón:

Knoblauchzehen schälen und durch eine Presse drücken. Chilischoten entkernen, grob hacken. Vorbereitete Zutaten mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Olivenöl verrühren. Mit einem Pürierstab pürieren. Soße mit Essig abschmecken.

NN am 24. Juli 2024