



hr1-DOLCE VITA

Javier González de Chávez Mojo verde

ZUTATEN für 1 Portion

grobes Meersalz
1 Knoblauchzehe
1 TL grober Kreuzkümmel
5 schwarze Pfefferkörner
Ein Bund Koriander (nur die Blätter)
1/2 TL Essig
4 TL Sesamöl

ZUBEREITUNG

Zuerst das Meersalz, die Pfefferkörner und die Knoblauchzehe im Mörser mahlen. Dann den groben Kreuzkümmel hinzugeben.

Die Blätter vom Bund Koriander zupfen und mahlen. Alles zu einer Paste verarbeiten. Dann Essig und Öl dazugeben und vermengen. Wichtig: Das Öl darf keinen zu starken Eigengeschmack haben!

Je nach Beilage darf die mojo in seiner Konsistenz variieren. Am liebsten genießt der Profikoch Javier González de Chávez seine Mojo verde mit papas arrugadas, kleinen Kartoffeln in Salzkruste. Sie passt aber auch zu Fleisch, Fisch und Brot.

Buen provecho!