Koriandersauce
Mojo de cilantro

Mojo de cilantro, auch bekannt als Mojo verde, ist eine traditionelle kanarische Sauce, die hauptsächlich aus frischem Koriander (Cilantro) hergestellt wird. Diese grüne Sauce ist besonders beliebt wegen ihres frischen und würzigen Geschmacks und wird oft zu Fisch, Fleisch oder den berühmten kanarischen »Papas Arrugadas« (Runzelkartoffeln) serviert.
Mojo de cilantro ist vielseitig einsetzbar und kann je nach Vorliebe angepasst werden. Manche Rezepte fügen auch grüne Paprika oder Zitronensaft hinzu, um den Geschmack zu variieren.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 100 ml

8 Zehen(n) Knoblauch
1 Chilischote(n) grün
1 Bund Koriander
1 TL Kreuzkümmel
60 ml Olivenöl
40 ml Essig
1 TL Meersalz
20 ml Wasser

Vorbereitung

Die Chili in einer Pfanne rösten, danach in einem Mörser zerstoßen. Den Knoblauch schälen und hacken, den Koriander waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Den Knoblauch, Koriander, Chili und etwas Salz im Mörser oder Mixer mischen und zerkleinern. Zum Schluss das Öl, den Essig und Wasser hinzufügen und zu einer dünnen Paste verrühren.

© 2026 coquina.de