

MOJO ROJO AUS GOMERA



4 Zehen Knoblauch
rote Peperoni
2 Scheiben Weißbrot
Messerspitze süßer Paprika
Messerspitze scharfer Paprika
Messerspitze Cayennepfeffer
Essig
Olivenöl
Prise Salz
Prise Zucker

Brot würfeln und ohne Öl anrösten.
Alles zusammen in den Mixer geben
und pürieren. Mit Gewürzen
abschmecken und bei Bedarf Olivenöl
oder Essig dazugeben, bis eine
cremige Konsistenz erreicht wird.
Passt gut zu Backofenkartoffeln oder
papas arrugadas (traditionelles
Gericht auf den Kanarischen Inseln
mit gekochten Kartoffeln).

