

Mojo picón – Kanarische Sauce mit Knoblauch & Chili

Auch die Mojo picón, oder auch Mojo rojo genannt, gehört hier auf Fuerteventura vor allem zu Papas arrugadas, Fleisch- und Fischgerichten dazu. Wer schon einmal auf den Kanaren oder in Spanien Urlaub gemacht hat, wird diese leckere Sauce bestimmt schon mal gegessen haben. Bei uns gibt es sie regelmäßig. Egal ob zu Kartoffeln, Fleisch, Fisch oder Baguette, wir lieben sie.

Wer wie wir, auf viel Knoblauch und Schärfe steht, mach mit einer leckeren Mojo nichts falsch. Zudem ist sie mega schnell zubereitet und einsatzbereit. Eine tolle Sauce die auch beim Grillen oder zum Raclette immer wieder ihren Weg auf unseren Tisch findet. Durch das viele Öl ist auch die Mojo Sauce leider nicht besonders kalorienarm, dafür aber Low Carb ☐

Scharfe Mojo picón mit viel Knoblauch und frischer Chili

Neben viel Knoblauch kommt in unsere Mojo auch frische Paprika und Tomate. Ich habe bereits viele Variationen getestet, aber diese schmeckt uns einfach am besten. Mojo lässt sich auch nur mit Gewürzen machen und in einigen Supermärkten lassen sich auch fertige Gewürzmischungen für Mojo Sauce kaufen. Diese müssen in der Regel nur mit etwas Öl angerührt werden, was uns aber überhaupt nicht geschmeckt hat.

Zudem gibt es Mojo Sauce auch in unterschiedlichen Ausführungen. Neben der Mojo picón bzw. Mojo rojo, gibt es noch die Mojo verde. Also quasi die grüne Schwester der roten Mojo Sauce, welche auch sehr lecker ist und sich nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich deutlich von der Mojo rojo

unterscheidet.



Weitere tolle Rezept-Ideen für Dippes & Saucen findet ihr hier ...



Food Trends

SALAT REZEPTE

Das Salat Kochbuch mit 125 leckeren Salat Rezepten - Inkl. Salat Dressing, Vinaigrette, Salat To Go & Bowls - Einfache Salatrezepte für eine gesunde und ausgewogene Ernährung



Ab sofort bei
Amazon
erhältlich!