

<p>Mojo verde 4 Zehen Knoblauch 1 Rote frische Chilischote (Scharf) 1 Bund Petersilie 1 Halbe Avocado Prise Kreuzkümmel Prise Salz Etwas Koriandersamen Frischer Oregano 1 Esslöffel Essig 4 bis 6 Esslöffel Olivenöl</p>	<p>Mojo rojo 2 Knollen Knoblauch 3 Rote Chilischoten (Scharf) 1 Grüne Pfefferschote (Scharf) Etwas Kreuzkümmel Etwas Salz Salz 1 Löffel Essig 1 Priese Zucker 5 Esslöffel Olivenöl</p>
--	---

Mojo verde

Die Chilischoten zusammen mit dem Knoblauch Kreuzkümmel und Koriandersamen in einem Mörser Zerstoßen (Alternative Mixer)
Avocado mit Salz, Essig und Petersilie einrühren und anschließend die zerstoßenen Chilischoten und das Olivenöl zugeben und gut vermengen. Mit etwas Wasser kann das Ganze dann noch auf die gewünschte Dicke gebracht werden. Etwa 1 Stunde ziehen lassen und noch einmal leicht durchrühren, fertig.

Mojo rojo

Die Chilischoten zusammen mit dem Knoblauch Kreuzkümmel in einem Mörser Zerstoßen (Alternative Mixer) Mit Essig, einer Priese Zucker und Olivenöl vermengen.
Eine Stunde Ruhen lassen, mit einer Priese Salz Abrunden, mit etwas Wasser leicht verdünnen und noch einmal einrühren, fertig.



Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen.

Alle Informationen zur Isla bonita La Palma, Urlaub und Tauchen finden sie auf der Homepage

<http://www.4dive.org>