

Salse fresche

Viani



Frische Saucen für Gegrilltes

ZITRONEN GREMOLATA

*Salzzitronen, Zitrone, Rosmarin, Knoblauch,
1 EL Olivenöl, Pfeffer*

Zitrone schälen und die Schale fein hacken.
2 Salzzitronen-Viertel, Knoblauch sowie Rosmarinblätter ebenfalls fein hacken. Alles vermengen, Olivenöl dazu geben, mit Pfeffer würzen und ziehen lassen.

SALSA VERDE

*Petersilie, Basilikum, 2 Sardellenfilets, 1 EL Kapern, Knoblauch,
2 EL Weißweinessig, 6 EL Olivenöl, Meersalz, Pfeffer*

Kräuter, Kapern, Sardellen sowie Knoblauch grob hacken und vermengen. Zusammen mit Olivenöl und Essig fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

MOJO PICÓN

100 g eingelegte & gegrillte Paprika, 1 Knoblauchzehe, 1 kleine getrocknete Chili, 2 EL Olivenöl, 2 EL Weißweinessig, Salz, Pfeffer
Paprikafilets, Knoblauch sowie Chili zusammen mit Olivenöl und Essig fein pürieren. Mit Salz sowie Pfeffer würzen.



MAROKKANISCHE
SALZZITRONEN



'ANCHOAS'
SARDELLEN
IN OLIVENÖL



KAPERNÄPFEL
IN WEISSWEIN



PAPRIKAFILETS
,PIMIENTOS
DEL PIQUILLO'