

Mojo rojo

6 portioner

*Röd sås med kryddig och vitlöksstingig smak.
Passar bra till allt grillat – fläskkött, kyckling och grönsaksspett.*



3 skivor kantskuret vitt bröd
2 msk rödvinäger

1 ägg
2 spetspaprikor
4 vitlöksklyftor, pressade
0,5 tsk cayennepeppar
1,5 msk paprikapulver
1 tsk torkad körvel
1 tsk hel spiskummin
1 tsk salt

2 dl rapsolja
1-2 msk vatten

Dela paprikorna i halvor och ta bort kärnorna.
Grilla med skinnsidan uppåt på högsta värmen i ugnen tills skalet börjar svartna.
Lägg de varma paprikorna en stund i en plastpåse så släpper skinnet lättare.
Ta bort skinnet och strimla paprikan.

Tärna brödet och lägg det i en skål. Häll över vinägern.
Låt stå 2-3 min så att brödet suger upp vinägern.

Blanda allt utom olja och vatten i en mixer eller matberedare.
Tillsätt oljan droppvis och kör till en tjock sås.
Späd med vattnet.