

Salsa Verde (Für ¼ Liter)

Zutaten

- 4 EL Petersilie, fein geschnitten
- 2 EL Essiggurken, fein geschnitten
- 1 EL Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Kapern, fein geschnitten
- ½ TL Sardellen, fein geschnitten
- 1 TL Senf
- 1 EL Weißweinessig
- 50 ml Samenöl
- 50 ml Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz



- Die Petersilie, die Essiggurken, die Zwiebel, den Knoblauch, die Kapern, die Sardellen, den Senf mit dem Weißweinessig verrühren, das Samenöl und das Olivenöl langsam einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp und Empfehlungen

- Diese Sauce verwenden Sie zu gekochten Rindfleisch oder gekochter Kalbszunge.
- Sie können die Zutaten mit der Moulinette grob mixen oder bei größeren Mengen den Fleischwolf verwenden.

