

Ahoi Matrosen,

Heute mal ein einfaches Rezept, schnell gemacht und sowas von lecker!
Das Rezept habe ich mal vor über 20 Jahren aus La Gomera mitgebracht, und seither
Servieren wir es in den einschlägigen Restaurants die ich schon so hatte...

Mojo Rojo,

Passt hervorragend zu Fisch, Geflügel und Fleischgerichten, oder wie heute zu
Kanarischen Schruppel Kartoffeln -Salzkrustenkartoffeln

Die Mojo:

100 g Baguette, kann auch vom Vortag oder Vorvortag sein, klein "gerissen"
300 ml Olivenöl
3 Tomaten gewürfelt
1/2 rote Paprika
4 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Weinessig
1 Esslöffel grobes Meersalz
1 Esslöffel Paprika Pulver edelsüß

Alles zusammen mit dem Zauberstab mixen, und fertig ist die Mojo.

Jetzt hab ihr ungefähr 3 Marmeladen große Füllungen. Kein Problem. hebt sich gut 7—10
Tage

Im Kühlschrank. Oder, ihr verschenkt ein Gläschen. findet überall bei jeder Grillparty große
Begeisterung.

Salz Krusten Kartoffeln

600 g Drilling Kartoffeln (das sind ganz kleine Junge Kartoffeln) gut abwaschen.
Diese im Kochtopf mit 150 g groben Meersalz garkochen. Die Kartoffeln mit Schale!!

Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen, und jetzt die Kartoffeln bei kleinster
Stufe

Ca. 15 Minuten im Topf trocknen lassen. dabei den Topf immer mal wieder durch Schütteln,
damit die Kartoffel gleichmäßig trocknen.

Das Meersalz zieht jetzt in die Kartoffelbaus ein, und diese werden ringsum salzig, weißlich.
Ein Hochgenuss!

Die Kartoffeln mit der Mojo servieren. Eine wunderbare Tapa, oder als einfaches essen mit
einem schönen Salatteller, oder gebratenem Grünen Spargel.

Wohl bekommst.

hasta Luego marineros