

Oppskrift

Zhug - Spicy saus fra Midtøsten



1

Knus helt krydder i en morter. Tilsett hvitløk, chili og salt og mos til en tykk pesto. Du kan også kjøre dette i en kjøkkenmaskin med knivblad eller stavmikser.

2

Mos inn koriander i puljer til en fin mos. Rør inn olje gradvis i en tynn stråle slik at du får en kremet og tykk saus.

3

Smak til med salt og ev. sitronsaft. Kan oppbevares i tette glass i kjøleskapet i flere uker.

Ingredienser

| | |
|----------------------|---------|
| Korianderfrø | 0,25 ts |
| Spisskummen, hel | 0,5 ts |
| Pepper, grovmalt | 0,25 ts |
| Grønne kardemommefrø | 3 stk |
| Hvitløksfedd | 4 stk |
| Thai-chili, små | 4-6 stk |
| Salt | 1 ts |
| Koriander | 1 bunt |
| Olivenolje | 1,5 dl |

Litt sitronsaft