



Magic Sauce reviewed

Zutaten:

- 3 Lauchzwiebeln
- 1/2 Porree
- 3 Stangen Staudensellerie
- 5 Knoblauchzehen
- 1/2 grüner Paprika
- Ca. 20 Blätter frische Basilikum
- 1 kleiner Bund frische Petersilie
- 1 kleiner Bund frische Koriander
- 20 Djangsang (Akpi Nüsse)
- 6 Stück Quatre côtés
- 5 Bêpê
- ½ TL Herbes de Provence
- 3 Rondelles
- 1 Finger Ingwer
- 1 EL Pfeffer (schwarz und weiß)
- 100 ml Speiseöl
- 1 EL Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten putzen und in Wasser mit Essig gut waschen
2. Dann fein schneiden und In einem Mixer geben.
3. Das Ganze zu einer glatten Paste pürieren und fertig!
4. In einem sauberen Gehälter Külschrank bis zu einer Woche haltbar und tiefgekühlt noch länger

Passt wunderbar zu allen Gerichten und auch als Pesto zu Nudeln.

Noch ein kleiner Tipp für Dich:

Die Magic Sauce kannst Du als Ersatz für industriell hergestellte Würfelbrühe benützen. Sie ist jedenfalls gesünder.

Du kannst die Magic Sauce in Würfeleisbehälter portionieren und einfrieren und somit nach Lust und Laune verwenden.

Du kannst ein paar Zutaten weglassen, durch andere ersetzen oder weitere hinzufügen. Experimentiere ruhig damit um die richtige Zusammensetzung nach Deinem eigenen Geschmack herauszufinden.

Bon appétit!

Deine Fadi