

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