



Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Piri Piri Sauce

Piri Piri Sauce

1 Glas Ibero Piri-Piri feurig-scharf

4 Knoblauchzehen

1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)

1 Teelöffel Oregano (getrocknet)

90 ml Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Zitrone, der Saft

Salz, Pfeffer

Piri Piri Sauce

1.

Die Chilis abtropfen und gut abspülen.

Alle Zutaten (Chilis, Knoblauch, Paprikapulver, Oregano, Olivenöl und Zitronensaft) in einen Mixer geben.

Zutaten gründlich mixen, bis eine glatte Sauce entsteht.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer und den vorher verwendeten Gewürzen abschmecken.

Die Piri Piri Sauce in ein Glas oder eine Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Im Kühlschrank mind. 20 min ziehen lassen. Sie kann als Sauce, Marinade oder auch als Dip verwendet werden. Vor der Verwendung nochmal umrühren.