

PAPAS ARRUGADES

Kartoffeln mit Salzkruste und zwei Saucen



Du brauchst

1 kg kleine Kartoffeln
1 l Wasser
250 g Salz

für die Mojo verde

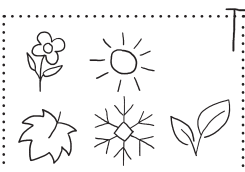
1 grüne Paprika
8 Knoblauchzehen
60 ml Rotweinessig
2 Bund Petersilie
2 Bund Koriander
3 Zweige Thymian
150 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

für die Mojo rojo

1 Tasse Olivenöl
2 EL Weinessig
½ Tasse Wasser
4 Knoblauchzehen
3 Chili-Schoten
2 EL Tomatenmark
2 TL Kreuzkümmel
3 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer

1. Die ungeschälten Kartoffeln waschen und mit Wasser und Salz aufkochen. Dabei den Topfdeckel nur halb auflegen, so dass Wasser verdampfen kann.
2. Den Rest des Kochwasser nach ca. 20 Minuten abgießen und die Kartoffeln auf der abgeschalteten Herdplatte 30 Minuten ausdampfen lassen. So bekommen sie ihre feine Salzkruste.
3. Für die Mojo verde die Paprika zerkleinern, Knoblauch schälen. Beides mit Essig und Kräutern im Mixer pürieren. Mit Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Mojo rojo Öl, Essig und Wasser mit Chili und Knoblauch im Mixer pürieren. Tomatenmark, Kreuzkümmel und Paprikapulver dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

TIPP



* Während des Ausdampfens mehrmals den Topf rütteln, damit die Kartoffeln von allen Seiten trocknen und nicht anbrennen. Zum Essen kannst Du die Kartoffeln einfach in die Sauce dippen.