



开心果绿莎莎酱

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	15 分钟
烘烤的时间	5 分钟
时间取决于机器	
个数	1

开心果香草酱特别适合搭配披萨、烤蔬菜或作为面包的蘸料。

配料

- 30 去壳开心果, 烘焙
- 60 g 平叶欧芹, 摘掉叶子, 粗略切碎
- 2 茶匙 刺山柑, 沥干
- 1 蒜瓣, 切碎
- ½ 柠檬, 擦掉的果皮和柠檬汁
- 2 汤匙 巴萨米克白醋
- 100 ml 橄榄油
- 适量 食盐
- 适量 黑胡椒粉

烹饪步骤

将开心果放入食品加工机并研磨成细粉。加入欧芹和所有配料（包括橄榄油），短暂搅拌，然后用盐和胡椒粉调味。将莎莎酱倒入准备好的罐子里。

小费

如果将开心果绿莎莎酱密封并放入冰箱，则可以保存约 1 周时间。
除了使用欧芹，也可使用罗勒、胡椒薄荷、细香葱和欧芹的混合物。





配件

1 个保鲜罐 (约 200 ml) , 已消毒

