

Chermoula Sos

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~90 kcal

Açıklama 11/10

Fas ve Cezayir balık kızgahları için kişnişli, limonlu ve baharatlı marinadı.

Malzemeler

- 1 demet Kişniş
- 1 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 80 ml Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kimyon

Yapılı

1. Kişniş ve maydanozu ince doğrayın.
2. Limon suyu, zeytinyağı ve kimyonla karıştırın.
3. Sosu kullanmadan önce 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kişniş ve maydanozu bıçakla doğrayın sos püre yerine taneli kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara balık tavuk ya da sebze üstüne sos olarak servis edin.