Salsa verde (Italiensk urtesaus)

Ingredienser



♥ 1 stor bunt frisk bladpersille
♥ 1 liten bunt frisk basilikum
♥ 3 fedd hvitløk, presset
♥ 1 ts dijonsennep
♥ 1 ts hvitvinseddik
♥ 1 ss kapers
♥ 2 ansjosfilet (kan sløyfes)
♥ 1 dl extra virgin olivenolje
♥ kvernet salt

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Ha ingrediensene unntatt salt i en liten food processor.

Kjør blandingen sammen til ønsket konsistens.

Smak til med kvernet salt.

Tips

♥ Tradisjonelt skal det være mer bladpersille enn basilikum i en Salsa verde, men de eksakte mengdene urter er ikke så nøye. Jeg bruker vanligvis en hel plante bladpersille og en halv med basilikum (bruk bladene på urtene og dropp harde stilker). Salsa verde skal helst lages med bladpersille, som gir en glattere konsistens på sausen enn kruspersille, men smaksmessig går det også helt greit å bruke kruspersille.

♥ Jeg pleier ikke å gjøre det, men du kan skylle kapers i kaldt vann for å få litt svakere kapersmak.

♥ Ikke vær redd for å tilsette ansjos. Ansjosfiletene finmoses og løser seg opp slik at de ikke merkes i sausen, men gir sausen en veldig god umamismak. Hvis du er skeptisk, er det imidlertid bare å droppe ansjosen. Sausen blir like god, men du må da tilsette litt mer salt enn med ansjos.

♥ Juster tykkelsen på sausen med mengden olivenolje. Liker du sausen tynnere, er det bare å tilsette litt mer olje.

♥ Det er bare å gange opp oppskriften hvis du vil lage en større porsjon. Salsa verde oppbevares i kjøleskapet. Kan også fryses i små isterningposer.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/salsa-verde-italiensk-urtesaus