Salsa verde (Italian Herb Sauce)

Ingredients



♥ 1 large bunch of fresh parsley
♥ 1 small bunch of fresh basil
♥ 3 cloves of garlic, pressed
♥ 1 tsp Dijon mustard
♥ 1 tsp white wine vinegar
♥ 1 tbsp capers
♥ 2 anchovy fillets (optional)
♥ 1 dl extra virgin olive oil
♥ ground salt

Instructions

Gather the ingredients.

Place the ingredients except salt in a small food processor.

Blend the mixture to the desired consistency.

Season with ground salt to taste.

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: Life is sweet. All rights reserved.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/en/recipe/salsa-verde-italian-herb-sauce