

Recettes de cuisine internationale : Sauces

Sauce amazonienne à l'Aji charapita

Ingrédients pour 200ml de sauce à l'Ajicharapita

- 5 à 10 piments Aji charapita
- Le jus de 2 citrons verts
- 1 oignon (ou 1/2 suivant grosseur) rouge émincé
- 1 gousse d'ail haché finement
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- Sel

Budget : €€

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Mettre les piments dans un mortier et les écraser à l'aide d'un pilon.
Eplucher l'ail, enlever le germe, l'émincer finement et l'ajouter aux piments.
Eplucher l'oignon rouge, l'émincer finement et l'ajouter aux piments.
Presser les citrons verts et verser le jus sur la préparation.
Ajouter l'huile végétale, saler et bien mélanger l'ensemble.
La sauce est prête.