

Salsa Sambal

Le dosi sono per 25 cl di salsa. Fate sciogliere il burro in un tegame, aggiungete le cipolle, l'aglio, la polvere di peperoncino, la curcuma, lo zenzero e il cumino. Lasciate cuocere per circa 10 minuti a fuoco moderato mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno. Distribuite il composto in 2 ciotole, aggiungendo in una i cetrioli e nell'altra i pomodori. Mescolate e lasciate riposare per un'ora prima di servire. I quantitativi di spezie possono essere ridotti, ma ricordando che questa salsa indiana deve essere molto piccante.

Ingredienti

50 G Burro
2 Cipolle Piccole Tritate Finemente
1 Spicchio Aglio Tritato
1/4 Cucchiaino Peperoncino Rosso In Polvere
1/2 Cucchiaino Zenzero In Polvere
1/2 Cucchiaino Curcuma In Polvere
1/4 Cucchiaino Semi Di Cumino In Polvere
2 Cetrioli Affettati Sottilmente
2 Pomodori Affettati Sottilmente

Note

Luogo: India.