

SALSA SAMBAL

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro
- 2 cipolle piccole tritate finemente
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1/4 cucchiaino di peperoncino rosso in polvere
- 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1/2 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1/4 cucchiaino di semi di cumino in polvere
- 2 cetrioli affettati sottilmente
- 2 pomodori affettati sottilmente

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 cucchiaino 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.