

SALSE E SUGHI

Chutney di coriandolo Chatni Gashneez

LUOGO: [Asia](#) / [Afghanistan](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

1 tazza di coriandolo tritato
grossolanamente
2 spicchi d'aglio
1 peperoncino verde
1/2 tazza di noci tritate grossolanamente
1/4 tazza di succo di limone o aceto
sale

PREPARAZIONE

1 Mettete il coriandolo tritato (le foglie) in un misurino per misurarne 1 tazza.

Sbucciate l'aglio e tritatelo grossolanamente; tagliate il peperoncino, rimuovete i semi e tritatelo grossolanamente.

Mettete gli ingredienti così preparati e le noci in un mixer e tritateli fino a che si ottenga una pasta, aggiungete il succo di limone o l'aceto gradualmente mentre state tritando gli

ingredienti.

Aggiungete il sale, mettete il chutney in una ciotola e mettete in frigorifero fino al momento di servire. Servite con kernaubs.