

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Saladi

LUOGO: Africa / Kenya

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

1 Questa insalata è aggiunta e miscelata a cibi molto piccanti dagli ospiti stessi un po' alla volta per rendere più piccante il piatto e per cambiarne la consistenza. Se per la padrona di casa il piatto non risulta essere abbastanza piccante si può aggiungere un piccolo peperoncino. Può anche servire singolarmente o in una ciotola del pilli-pilli aggiuntivo o del peperoncino rosso piccante sciolto in limone o della salsa di pomodoro. Per la vostra cena keniana potete portare in tavola un dosatore di salsa bianca francese, per coloro che vogliono aggiungerne all'insalata.

Miscelare 2 tazze di cavolo tritato, $\frac{1}{2}$ tazza di carote tagliate in fettine molto molto sottili, $\frac{1}{2}$ tazza di cipolle dolci (delle Bermuda o spagnole) e $\frac{1}{4}$ di tazza di peperone verde on

striscioline sottili.

Miscelare per bene il preparato. Questo è tutto. Non c'è condimento di alcun genere.

Riempire piccoli piatti servendone 1/3 di tazza a persona.