

SALSE E SUGHI

Chutney di arachidi e coriandolo

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

- 5 cucchiaini di arachidi sgusciate
tostate e salate
- 120gr (2 ¼ tazze) di coriandolo verde
fresco finemente tritato
- 6/7 peperoncini verdi piccanti finemente
tritati
- un pezzo di zenzero fresco lungo 5 mm
sbucciato e tritato finemente
- ½ cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di limone fresco o succo di lime.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere le arachidi in un macina caffè pulito. Macinare grossolanamente fino ad ottenere una polvere. Mettere il coriandolo, i peperoncini, lo zenzero, il sale, lo zucchero e il succo di limone in un miscelatore elettrico. Aggiungere 50ml (4 cucchiaini) d'acqua. Miscelare fino

ad ottenere un impasto omogeneo.

Mettere il misto di arachidi e coriandolo in una ciotola. Miscelare bene.

Il chutney si conserva per al massimo 2 giorni, se coperto in un frigorifero. Servire con dhal pouris (brodo di legumi con molte spezie) oppure su "du pain frire" (pane fritto).