

SALSE E SUGHI

Salsa di arachidi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 3 tazze di arachidi fritte
- 4 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati
- 12 peperoncini molto piccanti (cabe rawit) affettati
- 6 cm di kencur (galangal) sbucciato e tritato
- 3 foglie di kaffir lime (il lime più fragrante)
- 1/2 tazza di salsa di soia dolce
- 2 cucchiaini di sale
- 6 tazze d'acqua
- 1 cucchiaio di succo di lime

PREPARAZIONE

- 1 Tritate o macinate i primi 4 ingredienti fino a raggiungere la consistenza da voi preferita (più o meno fini). Mettete tutti gli ingredienti in una casseruola fatta eccezione per il succo di lime. Sobbollite a fuoco molto basso per circa 1 ora, mescolando per evitare che

s'attacchi. Incorporate il succo di lime appena prima dell'uso.