

SALSE E SUGHI

# Salsa Tarator al sesamo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

300 g di tahina  
1  
5 lt di succo di limone  
2 spicchi d'aglio  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mescolate accuratamente il succo di limone alla tahina e aggiungete l'acqua necessaria a ottenere una crema fluida: ne dovrete aggiungere all'incirca 1dl, o comunque una quantità variabile a seconda del tipo di tahin utilizzato.

Insaporite a piacere con del sale e del pepe macinato al momento e aggiungete da ultimo gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati.

Versate infine la salsa sul pesce freddo o servitela in una salsiera a parte.