

# PIKILLO SALTSA ESNE-GAIN GABE

written by Errezetak



Pikillo-piperren saltsa laguntzaile bikaina da, eta plater desberdin asko nabarmendu ditzake. Hala ere, askotan esne-gainarekin lotzen da, eta horrek batzuek arrazoi dietetikoengatik saihestea eragin dezake edo azkenean esne-gaina duten saltsa guztiak testura berdina dutelako. Errezeta honek ez du esne-gainik erabiltzen, eta osasuna arriskuan jarri gabe saltsa krematsu eta goxoaz goza daitekeela erakusten du.

## Osagaiak:

- 350gr Pikillo piper
- 4 Baratxuri ale
- 2 Tipula
- 4 koilarakada oliba-olio birjina estra
- 2 Koilaratxo piperrauts gozo
- Gatza
- Piperbeltz beltza
- 2 Katilu barazki-salda (aukerakoa, testura doitzeko)

Denbora: 20minutu.

## Prestaketa:

1. Hasteko, **pikillo-piperrak** garbitu, freskoak badira. Kontserbako piperrak erabiltzen badituzu, ziurtatu likidoa ondo xukatzen duzula. Gero, **baratxuri** aleak eta **tipulak** zuritu eta julianan zatitu. Zartagin batean, **oliba olio**a sartainean berotu. Berotu ondoren, baratxuria gehitu, "dantzan" hasten denean tipula gaineratu. Erregosi 5-7 minutuz, edo tipula garden eta leun egon arte. Garrantzitsua da baratxuria ez erretzea, horrek zapore mingotsa eman baitiezaioke saltsari.



2. Tipula eta baratxuria prest daudenean, erantsi pikillo piperrak zartaginera. Irabiatu. Sukaldea 3-4 minutuz, zaporeak integratzeko. **Piperrautsa** gaineratu, ongi irabiatu eta sutik aldentu. Irabiagailutik pasa, multzoa ongi birrindu. Nahasketa birrindu. Saltsa likidoagoa nahiago baduzu, **barazki-salda** gehitu une honetan. Testura leun eta krematsua lortu arte. Probatu saltsa eta doitu **gatza** eta **piperbeltza** gustura. Saltsak zapore pixka bat gehiago behar duela sentitzen baduzu, piperrauts pixka bat gehiago gehi dezakezu.