SCHEZWAN SALTSA

written by Errezetak



India, axolagabe uzten ez duen herria eta batez ere, bere gastronomia. Nire zaporeak aldatu dituen espeziak, hona hemen salda mina, dotore eta izaera propioa duena.

Osagaiak:

- 50mgr Red chilli piperrak (mina erdia)
- 15 Baratxuri ale
- 7.5zm Jengibre
- 30gr Ketcxup
- 30gr Soja salda
- 30gr Ozpin zuria
- 90gr Olioa
- Gatza
- Ura

Prestaketa:

1.Piperrei (Red Chilli) haziak kendu min gutxiago nahi badugu. Bol batean ura gehitu eta piperrak ondoren, plater bat gainean jarri eta 30 minutuz gorde.



2.Denbora iragan denean, irabiagailu baten edalontzira aldatu eta txikitu, behar izanez gero, ura gehitu (ore bat bezala geratu behar da).



3.Baratxuriak eta jengibrea zatitu, zartagin batean olioa gehituta sutan jarri, bero dagoenean baratxuria eta jengibrea gehitu, su motelean erregosi.Baratxuriak “dantzan” hasten direnean, piper orea gehitu eta integratu eta 5 minutuz kozinatu.



4.Ondoren 100ml ur, kechup, soja saltsa, ozpina eta gatza gehitu, multzoa ongi irabiatu eta 15 minutuz erregosi su motelean. Hozten utzi eta tuper

batera aldatu, hozkailuan gorde erabili arte.

