

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.

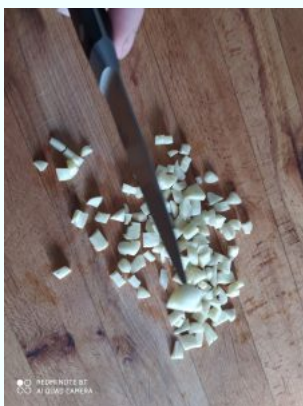
50mgr Red chilli piperrak (mina erdia)
15 Baratxuri ale
7.5zm Jengibre
30gr Ketcxup
30gr Soja salda
30gr Ozpin zuria
90gr Olia
Gatza
Ura



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



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



Baratxuriak eta **jengibrea** zatitu, zartagin batean olio gehituta sutan jarri, bero dagoenean baratxuria eta jengibrea gehitu, su motelean sukaldatu.



Baratxuriak “dantzan” hasten direnean, piper ore gehitu eta integratu eta 5 minutuz sukaldatu.



Ondoren 100ml ur, **kechup**, **soja saltsa**, **ozpina** eta **gatza** gehitu, multzoa ongi irabiatu eta 15 minutuz sukaldatu su motelean.

Hozten utzi eta tuper batera aldatu, hozkailuan gorde erabili arte.

