

SALSA TAILANDESE



Preparazione : 5 min - **Riposo :** -- **Cottura :** -- **Materiale :** coltello in metallo

Ingredienti : 1 tazza

- 4 cucchiaini di succo di limone - 3 cucchiaini di olio d'oliva - 1 cucchiaino di salsa di soia - 1 cucchiaino di olio di sesamo - 1 pizzico di zucchero di canna - 1 piccolo pezzetto di zenzero fresco - 1/2 spicchio d'aglio - 10 foglie di basilico - 1 pizzico di chili in polvere

1. Togliere la buccia dello zenzero e dello spicchio d'aglio e metterli nella bacinella assieme alle foglie di basilico. Dare 5/6 impulsi.

2. Aggiungere gli altri ingredienti e dare nuovamente 3/4 impulsi.

Consigli del cuoco :

Servire con un assortimento di verdure crude: carote tritate, germi di soia, lattuga, funghetti.â;