



Sauce Zhoug

Une trempette légère et rafraîchissante avec de l'ail, des jalapeños, de la cardamome et bien d'autres bonnes choses!

INGRÉDIENTS

- 4 gousses d'ail moyennes émincées
- 2 bouquets de coriandre (soit environ 2 tasses de feuilles essentiellement)
- 4 jalapeños moyens (retirer les graines pour les adoucir)
- 5 g. de sel de mer fin
- 5 g. de cardamome en poudre
- 4 g. de cumin moulu
- 3 g. de flocons de piment rouge ou plus
- 180 mL d'huile d'olive extra vierge

CONSIGNES

1. Ajouter la coriandre, le jalapeño, l'ail, le sel, la cardamome, le cumin et les flocons de piment rouge dans un robot ménager.
2. Mixer jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et finement hachés.
3. Tout en laissant tourner le robot, ajouter graduellement un filet d'huile d'olive.
4. Ramener les ingrédients dans le bol et mixer jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.
5. C'est trop amer? Vous pouvez ajouter du sel ou attendre un peu que les saveurs s'adoucissent. La saveur de cette sauce se transforme avec le temps. Laisser reposer au réfrigérateur et réessayer une heure plus tard.
6. Servir avec Frites avec la pelure Stealth Fries™ CrissCut™ Lamb Weston™ (S15).

Rendement

1 portion