

Sauce Chatni (ou Chutney) Afghanne.

Chatni recette de sauce est une délicieuse sauce piquante afghane fait au poivre vert, persil, coriandre, menthe, l'ail, le sel, le vinaigre ou de citron. Cette délicieuse sauce est connue pour son goût dans la région et il est servi dans tous les repas en Afghanistan.

Ce ne sont pas seulement les Afghans qui utilisent cette sauce chaude vert, les Indiens, les Pakistanais et d'autres pays utilisent aussi avec un peu d'ingrédients différents.

Ce type de sauce Chatni est utilisé avec chaque repas, mais surtout avec Bolanni (Crêpe afghane farcie), Spaghetti, Pâtes, aubergines, Kebab, poulet, riz et plus.

Ingrédients :

- Un bouquet de coriandre fraîche
- Un bouquet de Persil plat frais
- Un bouquet de menthe fraîche
- 5 grains de poivre vert
- 50 gr de piment Jalapano ou autre (moins fort avec le piment d'espelette)
- Quatre gousses d'ail frais
- Quatre cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 1 demi-tasse d'eau
- Une cuillère à soupe de sel
- Une cuillère à soupe d'huile d'olive



Préparation :

Hachez d'abord la coriandre fraîche, persil, menthe, poivre vert, piments, ail au mixer

Transférer dans un saladier et mélanger les ingrédients avec la demi-tasse d'eau.

Ensuite, ajoutez le vinaigre et le sel et une cuillère à soupe d'huile d'olive et mélanger à nouveau.

Maintenant, votre sauce maison Chatni, sauce à l'ail est prête à servir.

Remarque : si vous ne souhaitez pas utiliser de vinaigre, vous pouvez ajouter à la place du citron, mais le vinaigre rehausse et rend un très bon goût.



Piments Jalapano