

TOMATIM BEL DAQUA



100g beurre d'arachides
18 cl jus de citron vert
9 cl huile olive
6 boîtes tomates en dés
10g sriratcha
2 oignons blancs
30gr coriandre fraîche ciselée

Verser dans un mixer le beurre d'arachide à la texture lisse (smooth). Ajouter le jus de citron vert. Puis ajouter l'huile d'olive et mettre en marche pour tout mélanger. Ajouter le sriratcha et 3g de sel.

Egoutter les tomates dans un saladier pour ne garder que les morceaux et les rincer. Ajouter la sauce obtenue par le mixage aux dés de tomates et mélanger.

Ciseler très finement deux oignons blancs.

Les ajouter au mélange précédent et les incorporer.

Servir bien frais dans des barquettes mangeables accompagné de coriandre fraîche lavée et ciselée.