

Sauce rouge au gingembre

Faire revenir à l'huile d'olive de l'aïl et les pointes du fenouil hachées très finement, puis y ajouter deux tomates coupées en petits carrés.

Piler du gingembre frais et des feuilles de citronnier, les ajouter à la sauce.

Au bout de 15 mn ajouter des zestes de citron râpés, saler (sel de Hawaï) poivrer, laisser à feu doux pendant 30 mn.

La sauce ne doit plus être liquide

A servir avec les légumes anciens grillés au four ou pour agrémenter des potages, du poisson, des coquilles Saint Jacques ou autre