

Sauce verte Citronnelle, Gingembre

Hacher finement de la citronnelle en biseau et du gingembre frais. Prélever du zeste de citron. Mettre le tout dans un mortier et piler soigneusement.

Dans un wok mettre un peu d'huile d'olive, faire frire de l'ail, ajouter des tomates fraîches concassées puis des feuilles d'épinard ou de chicorée ou autre ... et bien mélanger.

Ajouter des feuilles de citronnier

Ajouter les épices ci-dessus + sel et poivre.

Laisser à feu doux pour épaissir.

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