



SÉNÉGAL



4 PERSONNES



15 MINS

SAUCE VERTE SÉNÉGALAISE OU NOKOSS VERT

INGRÉDIENTS

- 1 poivron vert
- 1 oignon
- 1 oignons verts
- 2 piments végétariens (pour parfumer facultatif. On en trouve chez fresh)
- 8 gousses d'ail (ou moins selon préférence)
- ½ botte de coriandre
- ½ botte de persil
- Jus de citron 1/2
- 4 cl d'huile neutre
- Sel et poivre

ÉTAPES

1. Laver et éplucher tous les légumes.
2. Mixer finement le tout
3. Ajouter l'huile neutre et le jus de citron
4. Saler et poivrer.
5. Vous pouvez mettre le nokoss dans des bacs à glaçons et le congeler.

