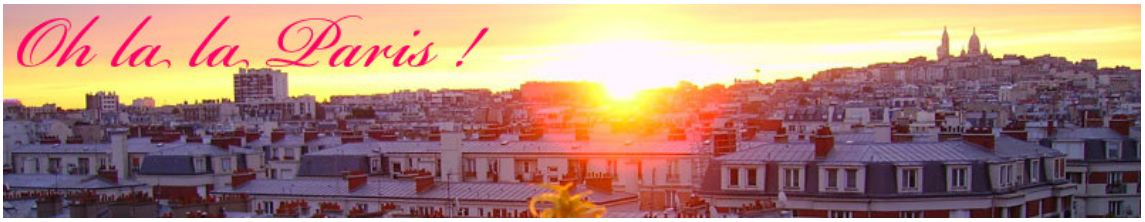

Sambal Goreng

Temps de préparation: 10mn

Temps de cuisson: 10mn

Ingrédients:

- 10 échalotes finement émincées
- 1CC de pâte de crevette
- 8 gousses d'ail
- 2-3 petits piments
- 25cl d'huile

Préparation:

1. Chauffer l'huile dans un wok à feu moyen.

2. Ajouter les échalotes et l'ail. Faire frire jusqu'à ce que le mélange se colore.

3. Ajouter les piments et la pâte de crevette. Faire cuire encore 1mn ou 2.

4. Egoutter et transvaser le sambal goreng dans un bol et utiliser l'huile pour une autre utilisation.