



Ají Sabanero

Description

Ají Sabanero – Savanna's Chilli Sauce (English version below)

Ingredientes

- 1 cebolla roja
- Cebollines encurtidos
- 1 tomate grande
- 1/4 taza de cilantro picado
- 1 cucharada de ají pequeño, ají molido seco o chili fresco picado
- 1 taza de agua caliente
- 100 mililitros agua fría
- 1 cucharada de aceite de oliva o de linaza
- El jugo de un limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Picar finamente la cebolla, cilantro, tomate y ajíes.
2. En una taza no metálica colocar la cebolla, una pizca de sal, agua caliente y el jugo de un limón.
3. Déjelo reposar por unos minutos y luego cuele el agua.
4. En una taza mezclar todos los ingredientes, y agregar sal y pimienta al gusto. Servir.

Savanna's Chilli Sauce (English version)

Ingredients

- 1 red onion
- Pickled small onions
- 1 large tomato
- 1/4 cup chopped coriander
- 1 tablespoon small chilli, dry chilli pepper flakes or freshly chopped
- 1 cup hot water
- 100 millilitres cold water
- 1 tablespoon olive oil or flaxseed

- Juice of one lemon
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Finely chop the onion, coriander, tomatoes and chilli peppers.
2. In a non-metallic bowl place the onion, a pinch of salt, hot water and lemon juice.
3. Let stand for a few minutes and then strain the water.
4. In a bowl mix all ingredients and add salt and pepper to taste. Serve.