

## SATAY VEGETAL

### INGREDIENTS (4 persones)

- . 1 ceba tendre
- . 1 carbassó
- . ½ pebrot vermell
- . ½ pebrot verd
- . ½ albergínia
- . Sal, pebre
- . Oli d'oliva verge

#### *Per a la salsa Satay:*

- . 5 cs mantega de cacauet
- . 3 cs salsa de soja (kekap manís)
- . 1 gra d'all
- . Un tros d'arrel de gingebre
- . Una punta de bitxo picant
- . Unes fulles de cilantre
- . 1 cp sucre morè
- . Oli de sèsam
- . Sal

### ELABORACIÓ

1. Rentar i tallar les verdures a daus de la mateixa mida.
2. Anar-les clavant intercalades en pals de broqueta. Salpebrar.
3. Fer a la graella a intensitat baixa.
4. Pintar-les amb unes gotes d'oli i servir amb la salsa per a mullar-les.

#### *Per a la salsa:*

5. Pelar el gingebre i posar en un recipient alt junt amb la resta d'ingredients. Triturar fins formar una pasta. Anar afegint aigua fins que prengui la textura de salsa cremosa.

### OBSERVACIONS

- Es pot canviar les verdures segons temporada i gust.
- Podeu afegir altres aromàtics a la salsa com herba llimonera o llet de coco.

### NOTES:

---

---

---

---