



## Sauce de Frites

Kızarmış Patates Dip Sosu



- 2 poivrons verts
- 2 tomates bien mûres
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de thym
- 4 cuillères à soupe d'huile végétale
- ½ cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de sauce de piment rouge

- # Hachez les oignons, laissez griller jusqu'à qu'elle se ramolli. Puis rajoutez les piments coupés finement.
- # Quand les piments devient jaune, rajoutez la sauce de piment rouge.
- # Rajoutez les tomates hachées et les ails battus.
- # Quand les tomates deviennent en mousse, rajoutez du sel, du thym et du poivron noir.
- # Laissez cuire tous les ingrédients a basse température en mélangeant irrégulièrement.
- # Apres avoir retiré du four, écrasez la sauce et filtrez.
- # Quand la sauce refroidit, mettez dans un bol.
- # Consommez la sauce en compagnie de frites ou de chips.

N-B: Cette sauce est idéale pour les patés.