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'a 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 irrégulierement.
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 pates.