



Sauce tomate aromates

2 oignons rouges
3 gousses d'ail
3 càs de Sauce soja
Jus d'un citron
3 à 4 Tomates
3 càs d'Huile d'olive
2 càs de Coriandre
2 càs de Basilic
Poivre

Emincez l'oignon, écrasez l'ail, ajoutez les tomates épépinées, le jus de citron, huile, le soja, la coriandre, le basilic et le poivre.
Mixez le tout mais en laissant un peu de morceau et laissez mariner 1 h environ.

Accompagne très bien les poissons.