



## *Chana chaat*

# Amanida de cigrons amb verdures i espècies

## Plat del Pakistan

### Ingredients

#### Principals

Per a sis persones

- 2 pots de cigrons cuits
- 1 quilo de patates
- 2 cebes
- 2 tomàquets
- Mig enciam
- 2 iogurts
- Una mica de sal
- 1 llimona

#### Per a la salsa *chaat*

- Menta
- Massala
- Comí en pols
- Coriandre
- Tamarinde

### Elaboració

1. Bullim les patates durant 10 minuts i les deixem refredar.
2. Rentem els cigrons i els posem en un bol.
3. Rentem, pelem i tallem a daus les verdures: les patates, les cebes, els tomàquets i l'enciam.
4. Els barregem amb els cigrons i hi afegim els iogurts, una mica de sal i de llimona.
5. Per a la salsa *chaat*, posem en un bol més petit una mica de menta, massala, comí en pols, coriandre i tamarinde. Ho barregem i ho aboquem a l'amanida de cigrons.