



Salsa Los Pilonos

Mexicaanse topping

Ingrediënten

- × 1 middelgrote ui
- × 1 teen knoflook
- × 2 rijpe tomaten
- × 1 rode rawit peper
- × 1 groene rawit peper
- × 10 gr koriander
- × Zout
- × 2 el zonnebloemolie

Bereiding

1. Pel de ui en snij doormidden en pel de knoflook
2. Halveer de tomaten en halveer de pepers in de lengte
3. Verhit een grillpan op laag vuur en grill hierin de ui 10 minuten.
4. De ui moet zacht worden, maar niet te donker kleuren.
5. Voeg de knoflook, tomaten en pepers (na 10 minuten) toe aan de grillpan.
6. Grill de groenten tot ze zacht zijn en kleur hebben.
7. Doe de gegrilde groenten in de blender en pureer tot een saus
8. Voeg koriander en zout naar smaak toe
9. Verhit de olie in een koekenpan en schenk de saus erbij.
10. Verwarm de saus 5 minuten, schep daarna in een kom
11. Laat minimaal 1 uur afkoelen.