



Tomaten Salsa

Mexicaanse topping

Ingrediënten

- ✕ 5 rijpe tomaten
- ✕ 1 rode ui
- ✕ 1 limoen
- ✕ 5 gr verse koriander
- ✕ 115 gr jalapeño pepers uit pot
- ✕ 2 el milde olijfolie
- ✕ Zout

Bereiding

1. Maak de tomaten schoon en snij in kleine blokjes
2. Snipper de ui zo fijn mogelijk en voeg toe aan de tomaten
3. Boen de limoen, rasp de groene schil en pers de vrucht uit.
4. Voeg de rasp en het sap toe aan de tomaten
5. Snij de koriander blaadjes grof.
6. Meng de koriander met de jalapeños en de olie door de tomaten
7. Breng op smaak met zout