

Tomatsalsa

m. chili og koriander

Ingredienser

15 mellemstore coctailtomater
1 stort rødløg
1 lille bdt. frisk koriander
2 store fed hvidløg

1/2 dl. olivenolie
1/4 dl. chiliolie
1/2 dl. ketchup
1 spsk. citronsaft
reven citronskal
1/2 tsk. chiliflager
evt. tabasco
groft salt



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2012 www.golfognatur.dk

Fremgangsmåde:

Skær tomaterne i små firkanter og læg dem i en si så noget af vandet sies fra. Snit rødløget fint og pres hvidløgene. Hak koriander, riv citronen og pres saften ud. Bland det hele sammen og tilsæt olier, ketchup og chili (efter smag). Smag det hele til med groft salt og evt. lidt tabasco hvis man er til den stærke smag.

Kommentar:

Salsaen kan bruges som tilbehør til alle typer fisk og kød, men kan også bruges til **Bruschetta**.

Rist nogen skiver brød og dryp lidt olivenolie på. Læg salsaen på brødet. Pynt evt. med lidt frisk basilikum på toppen.

Stil salsaen i køleskabet. Den kan holde sig i flere uger.

Velbekomme