

salsa fresca (fra bloggen “Mat på Bordet”)

Salsa fresca eller pico de gallo som det også heter, er en fersk salsa laget av tomater, hvit løk, koriander, chilli og lime. Noen tilsetter også litt olivenolje bare for å runde den av noe. Det smaker også godt til en omelett en søndags morgen....

Her følger en basisoppskrift, jeg pleier å iallfall doble oppskriften hvis vi er mer enn to som skal kose oss...

Du trenger

2 mellomstore modne tomater

1/2 hvit løk (altså ikke rød løk.....), finhakket

en håndfull koriander blader, grov hakket

1 chilli, finhakket

saften av en lime

oliven olje hvis ønsket (jeg pleier å bruke ca. 2ss)

salt

Fjern «innmaten» i tomatene og skjær opp kjøttet i fine terninger. Bland tomater med løk, koriander, 1/2 finhakket chili, saften av en lime og evt. olivenolje. Smak til med salt og evt. mer chilli.

La det stå 15 minutter før du serverer. Alt. kan du oppbevare salsaen under lokk i kjøleskapet. Pass på at du tar den tidlig nok ut av kjøleskapet da det skal serveres romtemperert.