



Pittige tomatensalsa



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 3 tomaten
- 1 rode ui (fijngesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngesnipperd)
- 2 rode pepers (in dunne reepjes)
- 8 takjes verse koriander (fijngehakt)
- 1 limoen (sap)

Bereidingswijze

- 1.** Was de tomaten, halveer ze, verwijder de zaadjes en snij ze in zeer kleine blokjes.
- 2.** Schep de ui, knoflook, rode pepers, koriander en limoensap in een kom samen met de tomaten. Meng goed en laat min. 30 min. rusten zodat de smaken goed kunnen trekken.