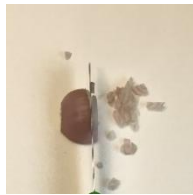


Tomatensalsa

Wat heb je nodig

2 tomaten
1 sjalotje
1 jalapeño of rode peper
10 gram verse koriander
1 eetlepel limoensap



Pel het sjalotje.

Snijd het sjalotje in kleine stukjes.



Snijd de uiteinden van de peper eraf.

Snijd de peper in de lengte doormidden en haal de zaadjes eruit.

Was de peper en dep hem droog met keukenpapier.

Snijd de peper in kleine stukjes.



Was de koriander in een zeef.

Dep de koriander droog met keukenpapier.

Snijd de koriander in kleine stukjes.



Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.

Snijd de tomaten in kleine stukjes.

Snijd de limoen doormidden en pers hem uit.



Doe de stukjes tomaat en koriander in de hakmolen (of blender).

Doe de stukjes sjalot erbij.

Doe de stukjes peper er ook bij.



Doe er 1 eetlepel limoensap bij.

Doe het deksel op de hakmolen en zet hem aan.

Mix 1 minuut.

Tomatensalsa is lekker op een stukje stokbrood of als dip.
