



Pico de gallo (frisse tomatensalsa)

Verse, ongekookte salsa van rijpe tomaat, rode ui, jalapeño, koriander en limoen. Licht, fris en vol smaak. Perfect bij taco's, gegrild vlees of vis.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Bijgerecht

Ingrediënten

- 4 rijpe tomaten
- 1 kleine rode ui
- 1 jalapeño
- 1 bosje verse koriander
- 1 limoen
- 2 el olijfolie
- 0,5 kl zout
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd de tomaten in kleine blokjes en leg ze even in een zeef boven de gootsteen zodat het overtollige vocht kan weglopen.
2. Snijd de rode ui en de jalapeño fijn. Hak de koriander grof.
3. Pers de limoen uit.
4. Meng de tomatenblokjes met de rode ui, jalapeño en koriander in een ruime kom.
5. Voeg het limoensap en de olijfolie toe. Breng op smaak met het zout en wat versgemalen zwarte peper.
6. Meng alles voorzichtig door elkaar en laat de salsa 15 minuten op kamertemperatuur rusten zodat de smaken goed kunnen intrekken.
7. Serveer op kamertemperatuur.

Tip

Verwijder de zaadjes en de witte vliesjes van de jalapeño voor een mildere salsa. Wil je meer pit, laat ze dan gewoon zitten. Gebruik altijd volledig rijpe tomaten voor de beste smaak.

Lekker met

Taco's, gegrild vlees, gegrilde vis of gewoon met tortillachips.

Dranktip

Een frisse Mexican lager, een klassieke margarita of gewoon ijswater met een schijfje limoen.