

Mangosalsa

Forberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 1 mango
- 3 store tomater (eller en lille bakke cherry tomater)
- 1/2 rød peberfrugt
- 1 striml forårsløg
- 1-2 cm. frisk rød chili
- 1 fed hvidløg
- 1 håndfuld frisk koriander (eller persille, hvis du ikke bryder dig om koriander)
- salt & peber
- 1/2 dl olie
- 1 spsk. agave sirup eller honning
- 1/2 citron(saft)

Sådan gør du

1. Skær skrællen fra mangoen og skær den i små tern
2. Skær tomat og peberfrugt i tern og kom ved, sammen med den hakkede forårsløg
3. Riv hvidløg og hak chili og koriander fint
4. kom olie, honning og citronsaft over og smag til med salt og peber