

Tomatsalsa

Opskrift til 6 personer som tilbehør

Forberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- 20 cherrytomater
- 1 orange eller rød peberfrugt
- 1 fed hvidløg
- 1/2 rødløg
- 1/2 frisk rød chili
- 1 god håndfuld frisk koriander eller persille
- 4 spsk. olivenolie
- 1 god spsk. agavesirup
- godt med salt og peber
- Saft fra 1 lime

Sådan gør du

1. Skyl tomaterne og skær dem i halve eller kvarte – kom dem i en skål
2. Skyl peberfrugt og skær i mindre stykker, kom ned til tomaterne
3. Riv hvidløg og hak rødløg og chili fint og kom ved
4. Skyl de friske krydderurter og hak også ganske fint
5. Bland det hele sammen og hæld olie, agavesirup, salt og peber og pres limesaften over
6. Smag til og kom evt. mere syre, mere chili, mere salt eller mere sødende ved.