


Recept: Pico de Gallo

Een frisse en levendige salsa, gemaakt van fijngehakte tomaten, ui, koriander, jalapeño en limoensap. Perfect als dip of als topping voor diverse gerechten.

 Aantal personen: 2 personen	 Tijd: 15 minuten	 Moeilijkheidsgraad: 
---	--	---

Ingrediënten	Hoeveelheid	M.E.P
Neem je ingrediënten, en vink af, wanneer ze klaar zijn voor gebruik		
<input type="checkbox"/> Tomaten (rijp, stevig)	2-3 stuks	fijngehakt
<input type="checkbox"/> Rode ui	1/2	fijngehakt
<input type="checkbox"/> Koriander (vers)	1/4 bosje	fijngehakt
<input type="checkbox"/> Jalapeño (of groene chili)	1/2 tot 1	fijngehakt, zaadjes verwijderd (optioneel)
<input type="checkbox"/> Limoen	1/2	sap
<input type="checkbox"/> Zout	naar smaak	

Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

- Was de tomaten grondig. Snijd de tomaten in kleine blokjes van ongeveer 0,5 cm.
- Pel de rode ui en snijd deze in zeer fijne blokjes.
- Was de koriander en dep droog. Hak de korianderblaadjes fijn.
- Was de jalapeño (of groene chili). Verwijder de zaadjes en zaadlijsten voor minder pit, of laat ze zitten voor meer hitte. Snijd de jalapeño in zeer fijne blokjes.
- Pers het sap uit de halve limoen.
- Doe de fijngehakte tomaten, rode ui, koriander en jalapeño in een middelgrote kom.
- Voeg het limoensap en een snuffje zout toe. Meng alles voorzichtig door elkaar.
- Proef en breng op smaak met extra zout indien nodig. Voor de beste smaak, laat de Pico de Gallo 10-15 minuten rusten in de koelkast voordat je het serveert.