



Pico de gallo (frisse tomatensalsa)

Verse ongekookte salsa van tomaat, ui, koriander en limoen. Licht, fris en perfect bij taco's, gegrild vlees of vis.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Bijgerecht

Ingrediënten

- 4 rijpe tomaten in kleine blokjes
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 jalapeño, fijngesneden
- 1 bosje verse koriander, gehakt
- 1 limoen (sap)
- 2 el olijfolie
- 0,5 kl zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Snijd de tomaten in kleine blokjes en laat het overtollige vocht even weglopen.
 2. Meng de tomaat met de rode ui, jalapeño en koriander in een kom.
 3. Voeg het limoensap, de olijfolie, zout en peper toe en meng voorzichtig.
 4. Laat 15 minuten rusten zodat de smaken zich mengen. Serveer op kamertemperatuur.
-

Ontdek meer recepten op kookpot.be