



Salsa roja (Mexicaanse rode saus)

Gladde, pittige rode saus van geroosterde tomaten, ui, look en chili. Onmisbaar bij taco's, eieren of gegrild vlees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	6	Bijgerecht

Ingrediënten

- 6 rijpe tomaten
- 1 ui, in vier
- 3 teentjes look, ongepeld
- 2 gedroogde of verse rode chilipepers
- 1 kl komijnpoeder
- 1 limoen (sap)
- 1 el olijfolie
- 1 kl zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Rooster de tomaten, ui en look in een droge pan op hoog vuur tot ze rondom donkere plekken krijgen, ongeveer 8 minuten. Pel daarna de look.
2. Week de chilipepers 5 minuten in heet water als ze gedroogd zijn.
3. Doe de tomaten, ui, look, chili, komijn, limoensap, zout en peper in een blender en mix tot een gladde saus.
4. Verhit de olijfolie in een pan en laat de saus 5 minuten zachtjes inkoken tot ze wat dikker wordt.
5. Proef en breng verder op smaak. Warm of koud te serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)