



## 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
<b>10'</b>	<b>15'</b>	<b>6</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 6 rijpe tomaten
- 1 ui, in vier
- 3 teentjes look, on gepeld
- 2 gedroogde of verse rode chilipepers
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 limoen (sap)
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel 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://kookpot.be)