



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 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.

Dranktip

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen. Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery

Ontdek meer recepten op kookpot.be