

# Het mango-salsa med koriander!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Het mango-salsa med koriander

4 port.

## Ingredienser:

1 stor mango,  
mogen  
1 st paprika röd  
1 st chili röd eller  
grön, t ex jalapeno  
1 st rödlök, liten  
1-2 msk lime, saften  
1/2 kruka koriander  
2 msk olivolja  
salt efter smak

## Gör så här:

Tärna mango i små bitar. Ta bort kärnorna i chilin och tärna även den i små bitar (vill du ha en starkare salsa låter du fröna vara kvar). Tärna paprika och rödlök fint och hacka koriander.

Lägg ingredienserna i en skål och häll över limesaften. Blanda väl och täck skålen med plastfolie. Ställ i kylan i minst 30 minuter för att smakerna ska blanda sig bra.

Servera som tillbehör till t ex kött, fågel, fisk eller tacos