

Het mango-salsa med koriander

4port.

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 av
1/2 krukakororiander
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



Het mango-salsa med koriander

4port.

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 av
1/2 krukakororiander
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



Het mango-salsa med koriander

4port.

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 av
1/2 krukakororiander
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



Het mango-salsa med koriander

4port.

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 av
1/2 krukakororiander
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

