

TASTELINE.COM

Salsa Ranchera

receptet
saknar
bild



Ingredienser:

Receptet är för port. 

- | | |
|------------|------------------|
| 2 msk | solrosolja |
| 1 st | rödlök |
| 1 st | vitlösklyfta(or) |
| 2 st | jalapeño |
| 1 handfull | färsk koriander |
| 6 st | tomat(er) |
| | salt |

Önskemål: Smalt, Billigt,
Lättlagat,
Vegetarisk

Huvudingrediens: Grönsaker

Tillagning:

Finhacka rödlöken och jalapeno-chilin. Tärna tomaterna. Hacka koriandern och krossa vitlösklyftan. Hetta upp oljan i en liten gryta och stek löken och vitlöken tills de börjar mjukna. Rör ned chilin och koriandern och stek ytterligare några sekunder. Tillsätt de hackade tomaterna och låt sjuda tills alla ingredienser är genomkokta och mjuka. Smaka av med salt. Den här salsan kan förvaras i kylskåpet i upp till två veckor.



Receptet är hämtat ur:
World Food Café
av: Chris & Carolyn Caldicott
Bokförlaget Max Ström