

## Makkelijke tomatensalsa / Easy Tomato Salsa



### **Boodschappenlijst**

3 grote of 6 kleine rijpe tomaten, fijngesneden

½ ui of 4 lente-uitjes, fijngesneden

handvol koriander of platte peterselie, fijngehakt

¼ theelepel chilivlokken

1 limoen of citroen, alleen sap

een flinke snuf zout

### **Zo maak je tomatensalsa**

Hak de tomaten en snij de uien in ringetjes en doe beiden in een kom.

Voeg de geknipte koriander of peterselie en de geplette chili aan de groenten toe.

Breng de salsa op smaak met zout en knijp er limoen- of citroensap over.

Schep de salsa om, om de groenten te combineren met de kruiden.

Trek huishoudfolie over de kom en zet hem in de ijskast, dan kunnen de smaken blenden.

## Makkelijke tomatensalsa / Easy Tomato Salsa



### **Shopping list**

3 big or 6 small ripe tomatoes, finely chopped  
½ onion or 4 spring onions, finely sliced  
handful coriander or flat parsley, finely chopped  
¼ teaspoon chili flakes  
1 lime or lemon, juice only  
generous pinch of salt

### **How to make tomato salsa**

Chop the tomatoes and cut the spring onions into rings and put both in a bowl.  
Add the cut coriander or parsley and crushed chili to the vegetables.  
Season the salsa with a generous pinch of salt then squeeze over the lime or lemon juice.  
Toss the salsa, to combine the vegetables with the seasoning.  
Pull cling film over the bowl and place it in the fridge, so the flavours can blend.