

Radijs en Kiwi Salsa / Radish and Kiwi Salsa



Boodschappenlijstje

1 bosje radijs, in dunne schijfjes
1 - 2 kiwi's, gepeld en in blokjes
100 gram cherry tomaatjes, in vieren
1 lente-uitje, in ringetjes
1 klein rood uitje, fijn gesneden
een teentje knoflook,geperst
1 limoen, sap en rasp
versgemalen zeezout en zwarte peper
½ bosje koriander of platte peterselie, fijngenhakt

Zo maak je de radijs-salsa

Was en droog de groenten zorgvuldig, snij de radijs in dunne schijfjes en de kiwi(s) in blokjes..

Hak het rode uitje fijn en snij ringetjes van de bosui.

Knip de koriander of peterselie ook fijn en rasp en pers de limoen.

Breng de salsa op smaak met zout & peper en maak het af met limoensap en rasp.

Schudt de salsa om, dek af en laat het 30 minuten rusten in de ijskast, dan kunnen de smaken blenden.

Radijs en Kiwi Salsa / Radish and Kiwi Salsa



Shopping list

- 1 bunch of radish, thinly sliced
- 1 - 2 kiwi fruit, peeled en diced
- 250 grams cherry tomatoes, in quarters
- 1 spring onion, in fine rings
- 1 small red onion, chopped finely
- a clove of garlic,
- 1 lime, juice and zest
- freshly ground sea salt and black pepper
- ½ bunch of coriander or flat parsley, chopped

How to make the radish salsa

Wash and drain the vegetables well, slice the radishes thinly and cube the kiwi(s).

Chop the red onion finely and cut the spring onion into thin rings.

Chop the coriander or parsley finely then grate and press the lime.

Season the salsa with salt & pepper to taste, finish with the lime juice and zest.

Toss the salsa, cover it and let it rest for 30 minutes in the fridge, for the flavours to blend.