


Ananas Salsa



 Bereiden in:

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 5 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 150 gram ananas, vers natuurlijk het lekkerst
- 6 takjes verse peterselie
- ½ rode peper
- 2 theelepels zoete chilisaus

Voedingswaarde

Wist u dit

Rode peper is een supergezonde groente. Het zit vol vitamine C en capsicum, relatief meer dan in sinaasappel. Van capsicum worden ook medicijnen gemaakt tegen verkoudheid. Capsaïcine is de stof die scherpe smaak geeft aan de rode peper

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Ananas Salsa



Bereiding

- 1 Snij de ananas in hele kleine blokjes, ongeveer ½ bij ½ cm en doe ze in een schaalje
- 2 Snij nu de blaadjes van de peterselie fijn
- 3 Snij de rode peper over de lengte doormidden. Haal de zaadlijsten eruit en snijd de peper vervolgens ragfijn
- 4 Boven gesneden groenten nu door elkaar mengen
- 5 Tot slot de zoete chilisaus erdoor roeren om de salsa af te maken

Kooktips

U kunt zo veel of zo weinig pit als u wilt toevoegen aan de ananassalsa. Liever iets minder pittig gebruik simpelweg iets minder rode peper!

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten