



SALSA TRADITIONNELLE



10
portions

40
min

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes

TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

PORTIONS : 10 personnes

Colorée et facile à préparer, cette sauce traditionnelle est idéale pour accompagner tous vos plats, des tortilla chips et aux tacos!



5 sachets de 40 g de
Nachips Old El
Paso™



1 gros piment vert
finement émincé



1/2 petit oignon
finement coupé en dés



1 gousse d'ail
finement émincée



2 c. à soupe de
coriandre ciselée



1 c. à soupe de jus
de citron vert frais



¼ c. à café de sel



5 grosses tomates
épépinées et coupées en
dés

1 PRÉPAREZ ET MÉLANGEZ LES INGRÉDIENTS

Préparez tous les ingrédients et mélangez-les dans un bol de taille moyenne, à l'exception des Nachips™.

1 SERVEZ

Servez frais avec les Nachips™.

CONSEILS

Couvrez et conservez la salsa au réfrigérateur ; consommez-la dans les 3 jours. La salsa de tomate fraîche rend du jus avec le temps. Si vous le souhaitez, jetez l'excédent de liquide.

Choisissez des tomates en grappe mûres ou recherchez de savoureuses tomates italiennes pour cette salsa. Vous aurez besoin d'environ 600 g de tomates (avant de les avoir épépinées et coupées.)