

Salsa it is

Dansend door het leven en verlangen naar de zomer. Zodra de temperaturen wat hoger worden, krijgen we allemaal heel veel zin om buiten te eten. Daar horen ook lekkere hapjes en snacks bij. Dit keer maken we zelf quacamole en salsa met lekkere gezouten tortillachips.

Alle ingrediënten had ik al in huis. Dat betekent dat het een snel en eenvoudig te maken recept is maar toch erg lekker en een topper op feestjes en zomeravonden. Wij hebben dit op een doordeweekse middag geproefd: dat was helemaal niet erg! Het smaakt veel beter dan salsa uit de winkel. Koop je uien, tomaten, limoen, paprika en kaas bij stalletjes langs de weg. Lekker duurzaam, vers en biologisch.

Wat heb je nodig:

- Gezouten tortillachips, een grote zak 😊
- Geraspte kaas
- Cheddar cheese (ik heb 2 plakjes gebruikt)

Voor de salsa:

- Tomaten uit blik (ongeveer 400 gram)
- Nog wat verse kleine tomaatjes die ik had liggen
- Halve rode ui
- 2 kleine teentjes knoflook of 1 grote
- Halve rode puntpaprika die ik nog in de koelkast had (optioneel)
- Sap van een limoen. Let op, het wordt snel te dun. Begin met een sap van een halve limoen
- 1 theelepel gemalen komijn
- ½ theelepel gerookte paprikapoeder
- Zout naar smaak



Aan de slag:

- Alle ingrediënten voor de salsa in de blender, aanzetten en klaar!
- Strooi op een groot bord de tortillachips, geraspte kaas erover en de cheddar in stukjes. Ongeveer 4 minuten in een oven op 200 graden. En smullen maar!