

Сальса верде

Вам понадобится

Помидоры зеленые	500 г
Перец халапеньо	15 г
Лук красный	40 г
Чеснок	4 г
Кинза свежая	15 г
Лайм (сок)	20 мл
Соль морская	по вкусу

Приготовление

1

Зеленые помидоры промыть, удалить плодоножку. Халапеньо очистить от семян и перегородок. Красный лук очистить. Чеснок очистить. Кинзу промыть, обсушить.

2

Добавить все ингредиенты в измельчитель блендера, добавить сок лайма и соль. Тщательно измельчить, переложить в емкость и дать настояться 15 минут для объединения вкусов. Попробовать на вкус, скорректировать соль и кислотность. Подавать с начос или использовать как соус к мясу.