

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*

Textielstraat 13 | 7483 PC 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 schaaltje
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!