Tulinen tomaattikastike

Tulinen tomaattikastike eli salsa sopii hyvin kanan tai grillatun lihan tai kalan kanssa. Kesällä, kuin tomaatit ovat maukkaimmillaan, se on herkullisinta. Tulinen tomaattikastike on meksikolaisten mieleen.

|  |  |
| --- | --- |
| VALMISTELUT: 5 minuuttia + 2 tuntia jääkaapissa  ½ litraa tomaattikastiketta | |
| 500 g | Tomaatteja pilkottuna, ilman siemeniä ja kuoria |
| ½ pieni | Punasipuli silputtuna |
| 1 | Valkosipulin kynsi puserrettuna |
| 2 | Vihreää kirpeää peperonea silputtuna ilman siemeniä |
| 1 rkl | Punaviinietikkaa |
| 2 tl | Limettimehua |
| 2 tl | (kylmäpuristettua oliivi) öljyä |
| Muutama | Pisara tabaskoa |
| 1. Pane kulhoon pilkotut tomaatit, sipulit, valkosipuli ja peperonit. 2. Lisää joukkoon viinietikka, limettimehu, öljy ja tabasko. Peitä kulho ja pane jääkaappiin ainakin 2 tunniksi ennen tarjoamista. Säilyy tiiviissä astiassa jääkaapissa viikon. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ruokalusikallisessa: | |
| Kaloreita | 5 |
| Rasvaa yhteensä | 0.5 g |
| Tyydyttyneitä rasvahappoja | 0 g |
| Kolesterolia | 0 g |
| Proteiineja | 0 g |
| Hiilihydraatteja | 0.5 g |
| Natriumia | 1 mg |
| Kuituja | 0 g |
| Sokeria lisätty | 0 kcal |