

## Entrée

Sauce dip pour nachos et bâtons de légumes frais ou avec des tortillas de blé (voir recette séparée)

## Salsa Rosso fraîche

Ingrédients pour 10 portions :

1 oignon, rouge ou blanc	Épluchez les oignons et hachez les finement avec les tomates. Lavez et épongez la coriandre, épluchez les gousses d'ail, nettoyez et lavez le piment chili frais et hachez le très finement avec les gousses d'ail et la coriandre. Mélangez les ingrédients à l'aide d'un mixeur/batteur et ajoutez les piments au goût.
525 g de tomates	
qq. feuilles de coriandre	
2 gousses d'ail	
1/4 de piment chili frais rouge	
1 1/2 c. à thé de sel	
1 pointe de couteau de poivre noir moulu	
1/2 c. à thé de sucre	
1/2 c. à thé de poivre de Cayenne	

Temps de préparation : env. 15 minutes

Par portion :

kJ/kcal : 53/13

protéines : 0,7 g

matières grasses : 0 g

glucides : 2 g