

Chilensk röd sås

4 pers

Den här röda salsan - Chiles svar på ket-chup - heter *pebre* och serveras till allt från burgare och korv till soppor. Färs koriander är ett måste.

4-5 skalade färska tomater (eller 1 burk krossade tomater)

1 liten gul lök

1 tsk finhackad röd färsk chilipeppar

3-4 msk olja

salt och vitpeppar

en halv dl hackad färs koriander

lite vinäger till smaksättning

Halvera, kärna ur tomaterna lite slarvigt och hacka dem (eller häll de krossade i en skål). Skala och finhacka löken och hacka chilipepparn. Blanda tomaterna med lök, chilipeppar, olja, salt och peppar och riktigt mycket färs koriander. Smaksätt med en liten skvätt vinäger.