



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

# la salsa ? une sauce à tremper mexicaine aux poivrons et tomates avec du sucre de fleur de coco

## Ingrediënten

- 300 g Tomates cerise
- 1 Poivron rouge
- 3 Gousses d'ail
- 1 cuiller à soupe Sucre de fleur de coco (Amanprana Gula Java Brut)
- 100 ml Huile d'olive (Amanprana Hermanos Catalan)
- 1 cuiller à soupe Epices (mélange Amanprana ORAC Botanico, épicé)
- 1 cuiller à soupe
- Poudre de paprika, épicée selon les goûts Poudre de piment chili
- ½ bouquet Ail sauvage frais
- ½ bouquet Persil plat

## Extra info

### Recept geschikt voor:

5 porties

### Moeilijkheid:



### Vorbereidingstijd:

0 minuten

### Bereidingstijd:

10 minuten

### Totale bereiding:

10 minuten

## Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van la salsa ? une sauce à tremper mexicaine aux poivrons et tomates avec du sucre de fleur de coco

## Bereiding

Couper le poivron en petits morceaux après avoir retiré la tige et les pépins. Peler l'ail et le hacher grossièrement. Laver l'ail sauvage et le persil, hacher grossièrement. Placer tous les ingrédients dans un mixeur et mixer à faible puissance.

Augmenter la puissance de mixage pour obtenir une sauce plus liquide. Laisser reposer la sauce 30 minutes au frigo et servir avec des chips, des nachos, une tortilla ou du pain.

## Speciale wensen

---

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)
- [Sans gluten](#)