



VEGETARISK

Pico de gallo

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**



En av Mexikos mest ikoniska tillbehör, tuppens näbb eller som den egentligen heter pico de gallo. Utmärkt tillbehör till grillat kött eller som topping på tacos.



INGREDIENSER

1 st lime
1 st röd chili
1 st silverlök
3 st tomater
1-2 nävar färsk koriander
en nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1

Kärna ur och finhacka din chili tillsammans med löken. Halvera tomaterna och gröp ur innehållet, finhacka resten. Hacka koriandern.

2

Blanda alltihop i en skål. Pressa i limejuicen och smaka av med salt. Vänd runt ett par gånger till. Röran ska ha ett sting från chilin samt en balanserad men tydlig sälta samt syra från limen.