

Avokado- och mangosalsa

Ingredienser

- 1 mango
- 2 avokado
- 0,5 rödlök
- 2 tomater
- 1 kruka koriander
- 4 msk olivolja
- 2 msk röd vinäger
- 2 krm salt
- 1 krm vitpeppar
- 5 droppar tabasco



Tillagning

1. Skala mangon och skär mangoköttet i tärningar. Ett tips är att först skära bort de sk kinderna (mangon har en oval något platt kärna) och sedan skär du kinderna i tärningar samt skär av resten från kärnan till tärningar. Lägg i en stor skål.
2. Dela avokadon, kärna ur och gröp ur med en sked.
3. Tärna avokadon. Lägg i skålen.
4. Skölj och tärna tomaterna. Lägg i skålen.
5. Skala och finhacka en halv rödlök. Lägg i skålen.
6. Hacka koriander och lägg o skålen
7. Tillsätt och blanda olivolja, vinäger samt salt och vitpeppar. Smaka av med salt, peppar samt ev. tabasco för lite hetta.