

PIKANTE LATINO SAUS



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** Minikom voor blender

Ingrediënten : 4 personen

- 4 groene pepers - 1 takje koriander - 2 el citroensap - 3 tl azijn - 1/4 ui - 1 takje peterselie - 2 el olijfolie - 1 tl zeezout

1. Snijd de pepers in de lengte open, verwijder de pitjes en snijd ze in stukken van 2 cm.

2. Doe alle ingrediënten in de minikom en mix 20 seconden op snelheid 1.

Tip van de chef :

Een zeer pikante chilisaus die u zowel bij vis, vlees als groente kunt geven. Voor een minder hete saus kunt u milde pepers gebruiken!