

SALSASAUS van Marian



Ingrediënten

- 1/2 rode paprika
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- 1/2 rood pepertje
- 1 stengel van het groen van selder
- 6 zure augurkjes
- 1 soeplepel tomatenpuree
- 200 ml tomatenketchup
- enkele druppels Worcestersaus

Werkwijze

1. Was, schil en snijd de paprika en selder in grove stukken.
Doe in de mengbeker samen met de sjalot, look, pepertje (zonder de pitjes) en de augurkjes.
Hak de groenten fijn
5 sec / snelheid 5
2. Voeg de ketchup, tomatenpuree en de Worcestersaus toe.
Meng goed.
10 sec / snelheid 2
3. Breng over in een mooie schaal en dek af. Laat nog enkele uurtjes in de koelkast trekken.
4. Serveer met nacho's, tortilla, broodstengels, stokbrood, naanbrood...