

## Sotad Salsa 4 - 6 PORTIONER

En enkel otroligt smakrik salsa som sköter sig själv medan du grillar annat.

### Ingredienser:

- 1 oskalad lök
- 1-2 Jalapeño chill
- 8 medelstora mogna tomater
- 1 krossad skalad vitlöksklyfta
- 1 tsf flingsalt
- 3 msk pressad lime
- 1 kruka färsk koriander

### Gör så här:

Lägg lök, chili och tomater direkt på glöden. Sota tills de är riktigt svarta och genomgrillade. Lägg de sedan åt sidan för att svalna lite.

Mortla vitlök, flingsalt och lime

Borsta av de sotade grönsakerna försiktig. Ta bort skalet från löken men var imte rädd för att behålla det sotade på övriga grönsaker. Hacka dem grovt.

Blanda de ljumna grönsakerna med det du har mortlat och vänd ner hackad koriander.

Passar till allt grillat!

