



Für 6 Personen Tomaten-Salsa

450 g feste vollreife Tomaten, klein gewürfelt
1 frische Jalapeno-Chili, entkernt und fein gehackt
2 TL natives Olivenöl extra
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
1 Prise Zucker
4 EL frisch gehackter Koriander, plus einige Blätter zum Garnieren
Salz und Pfeffer

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Schüssel abdecken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Mit Koriander garnieren und servieren.

Die Salsa kann 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie sollte dann 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen werden.

Saucen, Dips und Beilagen

Barbecuesauce

Ketchup
Rotweinessig
Worcester
Honig
Scharfer Senf
Parikapulver edelsüß
Chilli
Salz
Pfeffer

Aioli

Majonaise
Knoblauch
Zitrone
Salz
Pfeffer

Ananas - Chili - Dip

frische Ananas püriert
Salz
Pfeffer
Chili
Olivenöl

Erdnuss-Sauce

geröstete gesalzene Erdnüsse gemahlen
Kokosmilch
Öl
Zwiebeln
Knoblauch
Zucker
Brühe
Zitrone
Chilipaste

Grillkartoffeln

Kräuterbutter
Alufolie