



Punasipulisalsa

Aineet: 2 punasipulia
500 g kirsikkatomaatteja
2 avokadoa
3 rkl rypsiöljyä
1 sitruunan mehu
1 valkosipulinkynsi
1 tuore rosmariininoksa tai 1 tl kuivattua
2 tl sokeria
riipaus merisuolaa
riipaus mustapippuria

Valmistus: Kuori ja viipaloi sipulit. Halkaise tomaatit. Halkaise avokadot, poista kivet, koverra sisus ulos ja viipaloi. Sekoita rypsiöljyyn sitruunan mehu ja murskattu valkosipulinkynsi. Mausta seos silputulla rosmariinilla, sokerilla, suolalla ja pippurilla. Kaada seos kasvisten päälle varovasti sekoittaen. Anna salsan maustua huoneenlämmössä tunti ennen tarjoilua.

Tarjoa salsaa yhdessä grillatun lihan tai kalan kanssa. Kokeile myös tuoreen leivän täytteeksi.

www.superkokki.com