

Salsa á la Labro

Dette er en oppskrift til flere liter – meget egnet til frysing!

Ingredienser:

- 8 kartonger hakkede tomater (390+ gram), hermetiske grovhakkede tomater eller tilsvarende mengde friske tomater uten skinn
- 12 vanlige kanepa-løk
- Hvitløk – **minst** 8 fedd
- Minst 4 dl liter kyllingkraft (f.eks. stekekraft)
- 2 gule paprika
- 2 grønne paprika
- Finhakket frisk chili eller grovknust /morterknust tørket chili (minus frø og hinner) etter smak
- Soyasaus etter smak
- 2 spiseskjeer eddik
- Minst en potte basilikum
- Litt koriander og timian etter smak
- God olivenolje
- Evt. ekstra havsalt



Fremgangsmåte:

- Grovhakk løk og finhakk hvitløk. La surre blankt med en raus porsjon olje i en stor kjele.
- Tilsett hakkede tomater og kyllingkraft.
- Tilsett hakket paprika når salsaen har halvveis kokt inn (ca en halvtimes putring)
- Tilsett så halve mengden med soyasaus (smak til etterhvert!), finhakkede urter, eddik og chili. Må beregnes, dette skal putre minst en halvtime til.

Når løken er myk og sausen har putret i en time, sjekk konsistens og smak. Kanskje er litt salt på sin plass?

Tilsett et par-tre skjeer maisenna utrørt i litt vann om nødvendig.
Salsa skal være som en grov saus og ikke rennende.

Nydelig sammen med scampi, er selvskrevent for Huevos Rancheros eller tacos, kjempegodt til nachos og burritos eller som grønnsaksdip.

Staceys friske salsa, "Southern California Style"

Ingredienser:

- 8 tomater (ca 750 gram)
- 1 middels stor hvit salatløk
- 2 middels store avokado
- **Frisk** chili (mengde etter smak)
- 1/2 lime (gir både frisk smak og sinker oksydering av avokadoen, som lett kan få en brun hinne)
- 1 potte koriander
- Havsalt etter smak

Fremgangsmåte:

- Knus to av tomatene og skjær resten i små terninger
- Knus en halv avokado og bland med knust tomat, skjær resten i små terninger.
- Hakk salatløken i litt mindre biter enn grovhakk
- Grovhakk korianderbladene
- Finhakk frisk chili
- Press saften av en halv lime
- Bland alle ingredienser i en vid bolle og smak til med salt.

Smaker fortreffelig med Nacho-chips!