SALSA CRUE

2 tasses de tomates coupées en petits dés

2 gousses d’ail écrasées ou ½ c. à thé d’ail en poudre

½ oignon rouge haché fin

¼ tasse de coriande fraîche hachée finement

le jus d’une lime

2 pincées de cayenne

1 c. à thé de poudre de chili

 1 ml de sel

1 c. à thé de poudre d’oignon

FACULTATIF 1 à 2 c. à table de pâte de tomate biologique piment jalapeno haché fin

Mélanger tous les ingrédients, conserver au frigo