

Salsa grillée maison

Ingrédients

- 1kg de tomates (Environ 8)
- 1 oignon rouge
- 2 piments jalapenos
- 2 poivrons rouges ou verts
- 2 limette
- 1 demi tasse de coriandre fraîche
- 1 pincée de sel

-Instructions

1. Préchauffer le BBQ en mode 2 zones, direct et indirect, et atteindre 450F.
2. Couper les tomates en 2, les oignons et les limettes aussi
3. Cuire à feu direct jusqu'à ce qu'ils soient bien rôtis, en les tournant à l'occasion.
4. Laisser Les tomates et les piments refroidir avant d'enlever la peau et les tiges.
5. Ajouter les ingrédients grillés au mélangeur, le jus de limette, la coriandre et le sel. Fouetter jusqu'à obtenir une consistance bien lisse, saler au besoin.
6. Servir avec des chips tortillas