



MESTRAGON
...JEDER KANN KOCHEN

Mango-Salsa

Für die Salsa die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Die Hälfte des Fruchtfleischs pürieren und den Rest fein würfeln. Das Püree, die Mangostücke und die Chilisoße vermischen. Die frischen Kräuter klein hacken, ich nehme was gerade im Haus ist (z.B. Koriander, Petersilie), und untermischen. Die Mango-Salsa mit Salz abschmecken.



Zutaten für 1 Portion:

1	Stk	Mango
50	ml	Chilisoße, süß-sauer
2	EL	Kräuter, frisch
		Salz