



Salsa (het Spaanse woord voor 'saus') is een pittige saus uit de Latijns-Amerikaanse keuken die meestal koud wordt geserveerd als dip of smaakmaker.

In de keuken is salsa een verzamelnaam voor verschillende sauzen, vaak op basis van tomaten, uien en chilipepers. De ingrediënten worden doorgaans fijngehakt in plaats van volledig glad gepureerd, wat de saus een grove structuur geeft.

Enkele bekende varianten zijn:

- 🍷 **Pico de gallo (Salsa fresca):** Een rauwe, frisse mix van stukjes tomaat, ui, jalapeñopeper, koriander en limoensap.
- 🍷 **Salsa verde:** Een groene saus die zijn kleur en specifieke smaak dankt aan het gebruik van tomatillo's (groene Mexicaanse kersen-tomaten) en groene pepers.
- 🍷 **Salsa roja:** Een rode, vaak gekookte saus van tomaten, knoflook en chilipepers.

Hoe maak je salsa:

Vergeet ketchup en mosterd. Salsa is dé saus die je altijd in je koelkast zou moeten hebben. Gesneden of gemixt, vers of uit een potje, deze veelzijdige saus heeft geen olie, suiker, conserveringsmiddelen of bewerkte ingrediënten nodig om absoluut heerlijk te smaken. En het is niet alleen om in te dippen: voeg het toe aan burrito's en wraps, roer het door je roerei, gebruik het als topping voor hamburgers, schep het op een gebakken aardappel – de mogelijkheden zijn eindeloos.

Recept voor salsa op eigen houtje

Wees creatief! Je hoeft geen specifiek recept te volgen om heerlijke salsa te maken. Gebruik een basisrecept om salsa te maken met wat je maar in huis hebt of met de groenten en fruit die er op dit moment het beste uitzien in de winkel.

Ingrediënten

- 🍷 250 g gehakte groenten/fruit (zoals tomaat, komkommer, maïs, radijs, jicama, perzik, mango, ananas of watermeloen)
- 🍷 65 g gehakte ui (elke kleur is goed)
- 🍷 30 g gehakte verse kruiden (zoals koriander, munt, peterselie of basilicum)
- 🍷 1-2 el zuur (zoals citroensap, limoensap, sinaasappelsap of azijn)
- 🍷 1 ontpitte en gehakte verse jalapeño of serranopeper,
- 🍷 1 tl gedroogd chilipoeder of een paar druppels hete saus

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten door elkaar; voeg zout naar smaak toe. Laat minimaal 15 minuten en maximaal 4 uur op kamertemperatuur staan zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.

Is de salsa te pittig? Zo los je het op!

De makkelijkste manier om de pittigheid van een salsa te verminderen, is door wat gehakte tomaat, komkommer, jicama, avocado of ander fruit toe te voegen om de pittigheid van de chili te verzachten. Je kunt er ook een beetje appelmoes of fruitpuree doorheen roeren; dit verdunt de salsa en tempert de pittigheid met zijn zoetheid. En soms is een extra scheutje limoensap alles wat een pittige salsa nodig heeft om de smaken in balans te brengen.

Is je salsa te waterig? Zo los je het op!

Voor salsa's met stukjes kun je het beste een zeef gebruiken om het overtollige vocht af te gieten. Gladde, gemixte salsa's kunnen worden ingedikt door een of twee eetlepels fijn broodkruim toe te voegen om het overtollige vocht te absorberen.

Hoe lang blijft salsa goed in de koelkast?

Zelfgemaakte salsa blijft 3 tot 5 dagen vers in de koelkast. Het teken dat verse salsa bedorven is, zijn kleine bubbels aan het oppervlak of een bruisende, zure smaak die ontstaat wanneer de ingrediënten beginnen te fermenteren. Omdat salsa uit een potje gekookt is, blijven de meeste soorten tot een maand goed in een goed afgesloten bakje in de koelkast. Salsa uit een potje, net als gekookte tomatensaus, kan ook goed worden ingevroren.

Hoe maak je fruitsalsa?

Snij of hak bijna elk soort fruit en combineer het met andere ingrediënten. Voeg chilipepers, kruiden, koriander, zwarte bonen en specerijen toe. Voeg een scheutje citrusvruchtensap toe en breng op smaak met zout.

Welk fruit wordt er gebruikt in salsa?

Er zijn veel soorten fruit die zich uitstekend lenen voor fruitsalsa. Gebruik vers fruit in plaats van bevroren fruit. Bessen en al het fruit dat je kunt snijden en hakken, zijn geschikt: ananas, appels, aardbeien, kiwi's, meloenen, mango's, bananen, citrusvruchten, druiven en papaja zijn goede opties.

Zijn tomaten fruit?

Botanisch gezien worden tomaten als fruit beschouwd, omdat ze uit een bloem komen en zaden bevatten. Tomaten zijn een kleurrijke en smaakvolle toevoeging aan elke salsa en fruitsalsa.

Wat serveer je bij fruitsalsa?

Meestal worden zelfgemaakte tortillachips met kaneel geserveerd bij fruitsalsa. Het is ook een heerlijke topping voor vlees en vis. Maïschijs zijn ook een goede combinatie met hartige fruitsalsa.

SALSA PAGINA'S

AARDBEI met AVOCADO en FETA SALSA	3	MANGO met KOMKOMMER SALSA	58
AARDBEI met MUNT SALSA	4	MANGO met RODE CHILI SALSA	59
AMANDEL SALSA	5	MANGO met RODE UI SALSA	60
AMARILLO SALSA	6	MANGO met ZOETE UI SALSA	61
AMERIKAANSE SALSA	7	MAROKKAANSE SALSA	62
ANANAS met AVOCADO SALSA	8	MELOEN SALSA	63
ANANAS met CHILI SALSA	9	MEXICAANSE PAPRIKA SALSA	64
ANANAS met GEMBER SALSA	10	MEXICAANSE ROJA SALSA	65
ANANAS met GEMBER en MUNT SALSA	11	NECTARINE met BOSBESSEN SALSA	66
ANANAS met JALAPEÑO en RODE UI SALSA	12	NECTARINE PIKANT SALSA	67
ANANAS met PAPRIKA SALSA	13	NECTARINE met SPEKJES SALSA	68
APPEL SALSA	14	NEW ORLEANS CREOLE TOMATO SALSA	69
APPEL met POBLANO SALSA	15	PAPAJA SALSA	70
AUBERGINE SALSA	16	PAPRIKA SALSA	71
AVOCADO met BANAAN SALSA	17	PAPRIKA GEROOSTERD SALSA	72
AVOCADO met LIMOEN SALSA	18	PAPRIKA met KORIANDER SALSA	73
BANAAN PIKANT SALSA	19	PAPRIKA met TOMAAT SALSA	74
BIETEN SALSA	20	PERZIK SALSA	75
BLEEKSELDERIJ met RODE BIET SALSA	21	PERZIK met MAIS SALSA	76
BONEN met MANGO SALSA	22	PICO DE GALLO SALSA	77
BOSBESSEN met ANANAS SALSA	23	POMPOEN SALSA	78
BOSBESSEN met PERZIK en TIJM SALSA	24	PRUIMEN SALSA	79
BOSBESSEN met SINAASAPPEL SALSA	25	RADIJS SALSA	80
BRAMEN SALSA	26	RADIJS met MOZZARELLA SALSA	81
CANTALOUPE SALSA	27	RANCHERA SALSA	82
CITROEN SALSA	28	RODE UI SALSA	83
COURGETTE SALSA	29	ROMESCO SALSA	84
CRANBERRY SALSA	30	ROSSA SALSA	85
DOPERWTEN met MUNT SALSA	31	SALIE met CITRUS SALSA	86
DOPERWTEN met SINAASAPPEL SALSA	32	SCANDINAVISCH SALSA	87
DRUIVEN met JALAPEÑO SALSA	33	SINAASAPPEL SALSA	88
FRAMBOZEN met BOSBESSEN SALSA	34	SPAANSE SALSA	89
FRANSE SALSA	35	TAQUERA SALSA	90
FRUIT SALSA	36	THAISE SALSA	91
GARNALEN met WATERKERS SALSA	37	TOMAAT met KOMKOMMER SALSA	92
GREEN GODDESS SALSA	38	TOMAAT met MAIS SALSA	93
GREMOLATA SALSA	39	TOMAAT met MANGO SALSA	94
GRIEKSE SALSA	40	TOMAAT met PERZIK SALSA	95
GROENE KRUIDEN SALSA	41	TOMAAT PIKANT SALSA	96
ISLAND FRUIT SALSA	42	TOMAAT met UI en KAPPERTJES SALSA	97
ITALIAANSE SALSA	43	TOMARILLO SALSA	98
KERSTOMAAT met CHIPOTLE SALSA	44	TROPISCHE VRUCHTEN met RODE UI SALSA	99
KIKKERERWTEN met KOMKOMMER SALSA	45	TROSBESSEN SALSA	100
KIWI SALSA	46	TUNESISCH SALSA	101
KIWI met LIMOEN SALSA	47	UIEN SALSA	102
KIWI met LIMOEN en PEPER SALSA	48	VERDE SALSA	103
KOMKOMMER met JALAPEÑO SALSA	49	WALNOOT SALSA	104
KOMKOMMER met KORIANDER SALSA	50	WATERKERS SALSA	105
KORIANDER met PETERSELIE SALSA	51	WATERMELOEN met MUNT SALSA	106
MACHA SALSA	52	WATERMELOEN met PEPER SALSA	107
MAIS SALSA	53	YUZU SALSA	108
MANDARIJNEN met GRANAATAPPEL SALSA	54	ZOETE AARDAPPEL SALSA	109
MANGO SALSA	55	ZUID-AMERIKAANSE SALSA	110
MANGO met HABANERO SALSA	56	ZURE ROOM SALSA	111
MANGO met HARISSA SALSA	57	ZWARTE BONEN SALSA	112

AARDBEI MET AVOCADO EN FETA SALSA

Deze aardbei avocado feta salsa is de ultieme zomerse smaaksensatie in een kom. Het combineert het zoete van sappige aardbeien met het romige van avocado en het ziltige, hartige van feta. Het resultaat is een verrassend frisse, kleurrijke en textuurrijke salsa die gegarandeerd indruk maakt op elk tuinfeest, barbecue of doordeweekse maaltijd. Bovendien staat deze smaakbom binnen een handomdraai op tafel!

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g verse aardbeien, kroontjes verwijderd en in kleine blokjes
- 1 rijpe avocado, in kleine blokjes
- 75 g feta, verkruimeld of in heel kleine blokjes
- ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- ½ limoen, rasp en sap
- handje verse munt of koriander, fijngehakt
- 1 el extra vierge olijfolie
- 1 tl honing of balsamicoazijn (optioneel)
- snufje versgemalen zwarte peper en zout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aardbeien, avocado en rode ui in gelijke, fijne blokjes.
2. Doe ze samen in een ruime mengkom.
3. Meng in een klein schaaltje de olijfolie, het limoensap, de limoenrasp en eventueel de honing.
4. Giet de dressing over het fruit en de ui.
5. Voeg de fijngehakte kruiden toe en schep het geheel heel voorzichtig om, zodat de avocado mooi heel blijft.
6. Strooi de feta erover en breng op smaak met zwarte peper en een klein snufje zout.
7. Schep nog één keer heel lichtjes om.

TIP: Serveer direct of laat de salsa maximaal een uurtje afgedekt in de koelkast staan om de smaken te laten trekken. Het limoensap zorgt ervoor dat de avocado mooi groen blijft.

LEKKER BIJ:

Deze veelzijdige salsa tilt verschillende gerechten naar een hoger niveau:

- 👉 **Mexicaanse gerechten:** Perfect als frisse topping op taco's, fajita's of quesadilla's met gegrilde kip of witvis.
- 👉 **Vanaf de barbecue of grill:** Een fantastische match met een sappige gegrilde kipfilet, biefstuk of een stuk zalm.
- 👉 **Als borrelhapje:** Serveer de salsa simpelweg met een grote schaal zoute tortillachips of schep het op knapperige crostini's.
- 👉 **Als salade-upgrade:** Heerlijk als frisse toevoeging aan een zomerse groene salade met wat extra noten of zaden.



AARDBEI MET MUNT SALSA

Deze aardbei munt salsa is de definitie van de zomer in een kom. Het is een heerlijk levendige, fruitige variant op de klassieke tomatensalsa, waarin de zoete, sappige aardbeien perfect in balans worden gebracht door het frisse van verse munt en het zurige van limoen. Het is de ultieme frisse smaakmaker die elk simpel gerecht direct transformeert tot een zomers feestje. Bovendien staat deze kleurrijke salsa in een handomdraai op tafel!

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍓 400 g verse aardbeien, kroontjes verwijderd en in kleine blokjes
- 🧄 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🌶️ 1 jalapeño peper, zaadlijsten verwijderd en heel fijn gesneden (voor een subtiele kick)
- 🌿 handje verse munt, fijngehakt
- 🍋 1 limoen, sap
- 🍯 1 el vloeibare honing of ahornsiroop
- 🧂 snufje zout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aardbeien, de rode ui en eventueel de jalapeño in heel fijne, gelijke blokjes.
2. Doe ze samen in een ruime mengkom.
3. Meng in een klein schaaltje het verse limoensap met de honing en een klein snufje zout tot een gladde dressing.
4. Giet de dressing over de aardbeien en ui.
5. Voeg de fijngehakte verse munt toe.
6. Schep het geheel voorzichtig om zodat alle smaken goed verdeeld zijn.

TIP: Laat de salsa voor het serveren zo'n 15 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast staan. Hierdoor trekken de smaken van de munt en limoen perfect in de aardbeien.

LEKKER BIJ:

Deze zoet-frisse salsa werkt verrassend goed als contrast bij hartige en zoute gerechten:

- 🍷 **Visgerechten:** Vooral gegrilde of gebakken zalm, kabeljauw of garnalen krijgen hiermee een heerlijke, fruitige lift.
- 🌮 **Taco's:** De ultieme, frisse topping voor Mexicaanse vistaco's of taco's met pittige kip.
- 🍖 **Gegrild vlees:** Smaakt fantastisch naast een malse kipfilet of varkenshaas van de barbecue.
- 🧀 **Geitenkaas en brie:** Schep een royale lepel salsa over een warm stuk geitenkaas of een wiel gebakken brie en serveer met crostini's.
- 🌮 **Borrelhapje:** Verras je gasten door deze salsa te serveren met gezouten tortillachips.



AMANDEL SALSA

Deze amandel salsa (geïnspireerd op de klassieke Mexicaanse *salsa de almendras*) is een heerlijk hartige, nootachtige en diepe smaakmaker. In plaats van fris en fruitig, draait het bij deze salsa om de diepe smaak van geroosterde amandelen, subtiele aroma's van knoflook en een milde, hartige kick. De salsa heeft een fantastische, grove textuur die elk gerecht direct voorziet van een heerlijke crunch en een rijke smaak.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 100 g blanke amandelen (zonder vliesje)
- 🍳 2 teentjes knoflook, gepeld en in dunne plakjes
- 🍳 1 kleine sjalot, fijngehakt
- 🍳 1 rode chilipeper, zaadlijsten verwijderd en fijngehakt (of ½ tl chilivlokken)
- 🍳 handje verse bladpeterselie, fijngehakt
- 🍳 4 el extra vierge olijfolie
- 🍳 1 à 2 el rode wijnazijn of sherryazijn (naar smaak)
- 🍳 snufje versgemalen zwarte peper en grof zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de amandelen toe en rooster ze in zo'n 5 minuten goudbruin.
3. Schud de pan regelmatig om aanbranden te voorkomen.
4. Haal ze uit de pan en laat ze even afkoelen.
5. Verhit 1 el van de olijfolie in dezelfde pan.
6. Fruit de plakjes knoflook, de sjalot en de chilipeper op laag vuur tot de knoflook goudgeel en zacht is (ongeveer 2-3 minuten).
7. Laat niet aanbranden, want dan wordt de knoflook bitter.
8. Hak de afgekoelde amandelen met een groot mes grof (of pulseer ze een paar keer kort in een keukenmachine – zorg dat het geen pasta wordt, je wilt crunch behouden).
9. Breng de gehakte amandelen in een kom met het knoflook-pepermengsel (inclusief de olie uit de pan), de resterende olijfolie, de azijn en de fijngehakte peterselie.
10. Breng de salsa royaal op smaak met grof zeezout en versgemalen zwarte peper.

TIP: Deze salsa is het lekkerst als je hem een uurtje laat staan voor serveren, zodat de amandelen de smaken van de knoflook en azijn goed kunnen opnemen.

LEKKER BIJ:

Deze rijke, nootachtige salsa is een geweldige allrounder en past perfect bij:

- 🍷 **Gegrilde witvis en garnalen:** De aardse, hartige smaak vormt een waanzinnig contrast met het zachte van kabeljauw, zeebaars of gebakken reuzengarnalen.
- 🍷 **Geroosterde groenten:** Dé ultieme upgrade voor bloemkoolsteaks, gegrilde broccoli, asperges of geroosterde pompoen uit de oven.
- 🍷 **Kip en varkensvlees:** Smaakt fantastisch als topping op een gegrilde kipfilet of een mooi stuk varkenshaas.
- 🍷 **Stevige kazen:** Heerlijk op een plankje naast gerijpte Manchego of oude kaas.



AMARILLO MET MANGO SALSA

Deze ají amarillo mangosalsa combineert de zoete, tropische smaak van mango met de iconische fruitige pittigheid van de Peruaanse ají amarillo chilipeper. Ají amarillo staat bekend om zijn unieke aroma—het heeft tonen van passievrucht en mango, maar geeft tegelijkertijd een milde tot medium scherpe kick. Deze kleurrijke, zonnige salsa brengt direct het ultieme vakantiegevoel op je bord en heeft een perfecte balans tussen zoet, zuur en pittig.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 3 tot 4 el ají amarillo pasta*
- 🍷 2 rijpe mango's, geschild en in kleine blokjes
- 🍷 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 kleine rode of gele paprika, in heel fijne blokjes (voor extra crunch)
- 🍷 1 grote limoen, sap
- 🍷 handje verse koriander, fijngehakt
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 snufje zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de mango, de paprika en de rode ui in gelijke, fijne blokjes.
2. Doe ze samen in een ruime mengkom.
3. Meng in een klein schaaltje het verse limoensap, de olijfolie en de ají amarillo pasta.
4. Begin met 1 el van de chilipasta; als je van meer pit houdt, kun je later altijd extra toevoegen.
5. Giet de dressing over het fruit en de groenten.
6. Voeg de fijngehakte koriander toe en schep de salsa voorzichtig om.
7. Voeg een snufje zeezout toe om de zoete en pittige smaken extra op te halen.

TIP: Laat de salsa voor het serveren minimaal 15 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast rusten. Hierdoor kunnen de fruitige smaken van de ají amarillo en de mango perfect in elkaar trekken.

LEKKER BIJ:

Dankzij de unieke smaak van de Peruaanse peper is deze salsa een fantastische match met zwaardere of hartige gerechten:

- 🍷 **Gegrilde vis en zeevruchten:** De zoet-pittige smaak is hemels bij een stuk gebakken zalm, gegrilde kabeljauw of knapperige garnalenspiesen.
- 🍷 **Pollo a la Brasa (Peruaanse kip):** Past geweldig naast gegrilde kip, kip taco's of sappige kipspiesen van de barbecue.
- 🍷 **Varkensvlees:** Heerlijk als frisse topping op *carnitas*, pulled pork of een malse varkenshaas.
- 🍷 **Borrelhapje:** Serveer de salsa met een schaal gezouten tortillachips of bananenchips (*chifles*).
- 🍷 **Ceviche-upgrade:** Gebruik het als een moderne, fruitige garnituur over een klassieke Peruaanse ceviche.

* Ají amarillo pasta is verkrijgbaar bij toko's of online Latijns-Amerikaanse speciaalzaken.



AMERIKAANSE SALSA

Wanneer Amerikanen het hebben over "salsa", bedoelen ze bijna altijd de iconische Tex-Mex Restaurant-Style Salsa. In tegenstelling tot de traditionele Mexicaanse pico de gallo (die volledig uit grove, rauwe stukjes bestaat), herken je de Amerikaanse variant aan zijn dunnere, vloeibaardere structuur. Het geheime ingrediënt? Een basis van ingeblikte gepelde tomaten van goede kwaliteit, die samen met verse smaakmakers kort in de blender worden gepulseerd. Dit geeft precies die verslavende, sappige structuur die je krijgt bij de mandjes tortillachips in Amerikaanse 'Mexican grills'.

Bereidingstijd: 10 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 blik (400 g) hele gepelde tomaten, licht uitgelekt
- 🍅 1 blikje (250 g) tomatenblokjes met groene chilipeper (of voeg zelf een klein blikje milde groene chilivlokken toe)
- 🍅 ½ witte of gele ui, grof gehakt
- 🍅 1 à 2 jalapeñopepers, in ringen (verwijder de zaadlijsten voor een mildere variant)
- 🍅 2 teentjes knoflook, gepeld
- 🍅 handje verse koriander (zowel blaadjes als zachte steeltjes)
- 🍅 1 verse limoen, sap
- 🍅 ½ tl gemalen komijnpoeder (djinten)
- 🍅 ½ tl suiker (optioneel, om de zuren te balanceren)
- 🍅 1 tl zout (naar smaak)

MATERIAAL: scherp mes, blender

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de uien, jalapeño en knoflook als eerste in de blender of keukenmachine.
2. Pulseer een paar keer tot ze fijngehakt zijn.
3. Voeg de uitgelekte hele tomaten, het blikje tomatenblokjes met chili, de koriander, het limoensap, de komijn, de suiker en het zout toe.
4. Pulseer het mengsel in korte stoten.
5. Het is de bedoeling dat de salsa vloeibaar wordt, maar nog wel kleine, herkenbare stukjes textuur bevat.
6. Let op dat je niet te lang mixt, want dan verandert het in een gladde tomatensoep.
7. Giet de salsa in een pot of schaal, dek deze af en zet hem minimaal 30 tot 60 minuten in de koelkast.
8. Dit geeft de smaken van de rauwe ui, knoflook en limoen de tijd om perfect in de tomaten te trekken.

LEKKER BIJ:

Deze Amerikaanse klassieker is de ultieme multifunctionele saus:

- 🍷 **De Tex-Mex klassieker:** Uiteraard onmisbaar naast een grote schaal met warme, gezouten tortillachips.
- 🍷 **Taco's, burrito's en quesadilla's:** Omdat de saus wat dunner is, verdeelt hij zich perfect over de vulling van je favoriete Mexicaanse gerechten.
- 🍷 **Bij het ontbijt:** Amerikanen zijn dol op *Huevos Rancheros* of een schep salsa over hun roerei of ontbijt-burrito's.
- 🍷 **Gegrild vlees:** Smaakt fantastisch als een frisse, pittige garnering over gegrilde kip, biefstukreepjes (*fajitas*) of burgers.



ANANAS MET AVOCADO SALSA

Deze ananas avocado salsa is een tropisch feestje op je bord. De salsa combineert het sappige, zoetzure van verse ananas met het romige van rijpe avocado. Aangevuld met knapperige rode ui, een vleugje pittige jalapeño en frisse koriander ontstaat er een perfecte balans tussen zoet, romig en pittig. Het is de ultieme frisse smaakmaker die elk simpel gerecht direct omtovert tot een zomers hoogstandje.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 250 g verse ananas, in kleine blokjes
- 🍷 1 grote rijpe avocado, in kleine blokjes
- 🍷 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 jalapeñopeper, zaadlijsten verwijderd en heel fijn gesneden (voor een subtiele kick)
- 🍷 handje verse koriander, fijngehakt
- 🍷 1 grote limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ananas, avocado en rode ui in gelijke, fijne blokjes.
2. Snijd de jalapeño extra fijn.
3. Doe alles samen in een ruime mengkom.
4. Giet het verse limoensap en de extra vierge olijfolie direct over de ingrediënten in de kom.
5. Voeg de fijngehakte koriander toe.
6. Schep het geheel heel voorzichtig om met een lepel, zodat de blokjes avocado mooi heel blijven en niet veranderen in guacamole.
7. Breng de salsa op smaak met een snufje zeezout en zwarte peper.
8. Schep nog één keer lichtjes om.

TIP: Serveer de salsa bij voorkeur direct. Het limoensap helpt weliswaar tegen het verkleuren van de avocado, maar vers is hij het allerlekkerst en het mooist van kleur.

LEKKER BIJ:

Het zoet-romige karakter van deze salsa vormt een fantastisch contrast met hartige en zoute gerechten:

- 🍷 **Taco's en visgerechten:** De absolute nummer één topping voor Mexicaanse vistaco's, gegrilde garnalen of een mooi stuk gebakken zalm.
- 🍷 **Gegrilde kip en varkensvlees:** Smaakt uitstekend naast een gemarineerde kipfilet of pulled pork (het zuur in de ananas snijdt perfect door het vette vlees).
- 🍷 **Borrelhapje:** Serveer het als een tropische dip met een grote schaal gezouten tortillachips.
- 🍷 **Zomerse bowls:** Een heerlijke toevoeging aan een poké bowl met tonijn of een Mexicaanse burrito bowl.



ANANAS MET CHILI SALSA

Deze ananas chili salsa is een explosie van tropische smaken met een pittige kick. Het sappige, zoetzure van verse ananas vormt de perfecte tegenhanger voor de scherpe, vurige smaak van verse rode chilipeper. Samen met de frisheid van limoen en koriander creëer je in een handomdraai een levendige salsa die elk gerecht direct een zonnige, gedurfde upgrade geeft.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 verse ananas, schoongemaakt en in kleine, fijne blokjes
- 🍷 1 à 2 rode chilipepers heel fijn gesneden (verwijder de zaadlijsten voor een mildere variant)
- 🍷 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 kleine rode paprika, in fijne blokjes (voor extra kleur en crunch)
- 🍷 handje verse koriander, fijngehakt
- 🍷 1 grote, sappige limoen, sap
- 🍷 klein snufje zout helpt om de zoetheid van de ananas extra naar boven te halen.

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ananas, rode ui en paprika in gelijke, fijne blokjes.
2. Hoe fijner je snijdt, hoe beter de smaken zich per hap mengen.
3. Snijd de chilipeper heel fijn.
4. Voeg dit samen met de overige gesneden ingrediënten toe aan een ruime mengkom.
5. Giet het verse limoensap over het mengsel en voeg de fijngehakte koriander toe.
6. Schep het geheel rustig om tot alle ingrediënten mooi zijn verdeeld.

TIP: Laat de salsa voor het serveren zo'n 20 minuten afgedekt in de koelkast staan. Hierdoor trekken de pittige sappen van de chilipeper en het zuur van de limoen heerlijk in de zoete ananas.

LEKKER BIJ:

Het zoet-pittige contrast van deze salsa snijdt perfect door rijkere smaken heen en is een absolute aanrader bij:

- 🍷 **Vette vis:** Een waanzinnige match met een stuk gegrilde of gebakken zalm, makreel of sappige gamba's.
- 🍷 **Mexicaanse klassiekers:** De ultieme topping voor taco's met *carnitas* (pulled pork) of gegrilde kip fajita's.
- 🍷 **Vanaf de barbecue:** Smaakt geweldig bij een malse varkenshaas, gegrilde kipspiesen of zelfs een sappige hamburger.
- 🍷 **Borrelhapje:** Serveer eens wat anders bij de borrel en gebruik deze salsa als frisse dip voor gezouten tortillachips.



ANANAS MET GEMBER SALSA

Deze ananas gember salsa brengt een verrassende, Aziatische twist aan de klassieke fruit-salsa. Het sappige en zoetzure van verse ananas matcht fantastisch met de scherpe, licht pittige en aromatische smaak van verse gember. Samen met een vleugje limoen en frisse kruiden ontstaat er een levendige smaakmaker die zowel verfrissend als verwarmend is. Een absolute aanrader voor wie eens wat anders wil proberen!

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 350 g verse ananas, schoongemaakt en in kleine blokjes
- 🍷 1 tot 1½ tl verse gember, heel fijn geraspt of gesnipperd (naar smaak)
- 🍷 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 ½ rode paprika, in fijne blokjes (voor extra kleur en crunch)
- 🍷 1 rijpe limoen, sap
- 🍷 handje verse koriander of munt, fijngehakt
- 🍷 1 el milde olijfolie of sesamolie (voor een extra Aziatische touch)
- 🍷 snufje zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ananas, rode ui en paprika in gelijke, fijne blokjes.
2. Hoe fijner de blokjes, hoe beter de smaken zich mengen.
3. Doe alles in een ruime mengkom.
4. Rasp de verse gember fijn boven de kom.
5. **Tip:** begin met 1 tl, proef later en voeg eventueel meer toe.
6. Giet het verse limoensap en de olie over de ingrediënten.
7. Voeg de fijngehakte kruiden toe.
8. Schep de salsa voorzichtig om en breng op smaak met een klein snufje zeezout.

TIP: Laat de salsa voor het serveren minimaal 15 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast rusten. Hierdoor krijgt de gember de tijd om zijn heerlijke aroma af te geven aan de zoete ananas.

LEKKER BIJ:

Het frisse, aromatische karakter van deze salsa is een uitstekende tegenhanger voor zowel vis- als vleesgerechten, met name gerechten met een Aziatisch smaakprofiel:

- 🍷 **Aziatische visgerechten:** Smaakt hemels bij teriyaki zalm, gegrilde tonijnsteaks of gebakken knoflookgarnalen.
- 🍷 **Gegrilde kip en eend:** De perfecte, fruitige topping voor een krokant gebakken eendenborstfilet of gegrilde kipspiesen.
- 🍷 **Taco's en bowls:** Geef een unieke twist aan vistaco's of gebruik de salsa als frisse component in een poké bowl of sushibowl.
- 🍷 **Varkensvlees:** Uitstekend te combineren met gegrilde varkenshaas of zacht gegaard buikspek.



ANANAS MET GEMBER EN MUNT SALSA

Deze ananas gember munt salsa is een ware smaakexplosie die het beste van twee werelden combineert. Het zoete, sappige van verse ananas smelt perfect samen met de vurige, aromatische scherpheid van gember, terwijl de verse munt zorgt voor een ijskoude, verfrissende afwerking. Deze salsa brengt een lichte Aziatische twist naar je bord en is de ideale oppepper voor elk zomers gerecht of winterse barbecue.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 350 g verse ananas, schoongemaakt en in heel kleine blokjes
- 🍷 1 tot 1½ tl verse gember, schil verwijderd en ragfijn geraspt
- 🍷 handje verse munt, de blaadjes fijngehakt
- 🍷 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 grote, sappige limoen, sap
- 🍷 1 el milde olijfolie of een paar druppels sesamolie (voor een Aziatisch accent)
- 🍷 snufje zeezout
- 🍷 **optioneel:**
- 🍷 ½ rode chilipeper, fijngehakt (voor wie naast gember ook een vurige kick wil)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ananas en de rode ui in gelijke, fijne blokjes.
2. Doe ze samen in een ruime mengkom.
3. Rasp de verse gember rechtstreeks boven de kom.
4. **Tip:** begin met 1 tl, proef later en voeg eventueel meer toe.
5. Voeg de fijngehakte muntblaadjes en eventueel de chilipeper toe.
6. Giet het verse limoensap en de olie over het mengsel.
7. Voeg een klein snufje zeezout toe om alle smaken te versterken.
8. Schep het geheel voorzichtig om.

TIP: Zet de salsa minimaal 20 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast voordat je hem serveert. Dit geeft de gember en de munt de tijd om hun essentiële oliën en aroma's volledig af te geven aan de zoete ananas.

LEKKER BIJ:

Het unieke zoet-scherpe en kruidige karakter van deze salsa snijdt prachtig door rijkere ingrediënten heen. Het is een fantastische match bij:

- 🍷 **Vis uit de Aziatische keuken:** Onovertrefbaar bij een stuk teriyaki zalm, gegrilde tonijnsteaks of gewokte knoflookgarnalen.
- 🍷 **Gegrild gevogelte en varkensvlees:** Smaakt geweldig als frisse topping op een sappige kipfilet, kipsaté of gegrilde varkenshaas.
- 🍷 **Moderne taco's en bowls:** Geef een verrassende twist aan vistaco's of gebruik het als fruitige component in een poké bowl met knapperige tofu of edamame.
- 🍷 **Eend:** Het zuur en de gember in de salsa vormen een klassiek en prachtig tegenwicht voor de rijkere smaak van een krokant gebakken eendenborst.



ANANAS MET JALAPEÑO EN RODE UI SALSA

Deze ananas jalapeño rode ui salsa is de perfecte balans tussen zoet, pittig en scherp. Het sappige, tropische van verse ananas vormt een waanzinnig contrast met de milde, heldere hitte van de jalapeño en de pittige crunch van de rode ui. Dit is een klassieke Mexicaanse fruit-salsa die elk eenvoudig gerecht direct een levendige, zonnige upgrade geeft.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 350 g verse ananas, in kleine, gelijke blokjes
- 🍷 1 tot 2 jalapeñopepers, heel fijn gesneden (verwijder de zaadlijsten voor een mildere salsa)
- 🍷 ½ grote rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 grote, rijpe limoen, sap
- 🍷 handje verse koriander, fijngehakt
- 🍷 snufje zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ananas in kleine blokjes van gelijke grootte.
2. Snipper de rode ui zo fijn mogelijk en snijd de jalapeño in ragfijne stukjes.
3. Doe alles samen in een ruime mengkom.
4. Giet het verse limoensap over het mengsel.
5. Het zuur van de limoen vlakt het scherpe randje van de rauwe rode ui een beetje af en activeert de zoetheid van de ananas.
6. Voeg de fijngehakte koriander en een snufje zeezout toe.
7. Schep het geheel rustig om tot alle kleuren mooi verdeeld zijn.

TIP: Laat de salsa voor het serveren zo'n 15 tot 20 minuten afgedekt in de koelkast staan. Hierdoor trekken de sappen van de limoen en de pittigheid van de jalapeño heerlijk in het fruit.

LEKKER BIJ:

Het zoet-pittige karakter van deze salsa snijdt prachtig door rijkere smaken heen en is een absolute aanrader bij:

- 🍷 **Taco's en Mexicaanse gerechten:** Dé ultieme topping voor authentieke *tacos al pastor* (varkensvlees met ananas), *vistaco's* of kip fajita's.
- 🍷 **Gegrilde vis en garnalen:** Smaakt fantastisch naast een stuk gebakken zalm, witvis of knapperige garnalenspiesen van de barbecue.
- 🍷 **Varkensvlees en kip:** Het fruitige zuur past uitstekend bij pulled pork, varkenshaas of een simpel gegrilde kipfilet.
- 🍷 **Borrelhapje:** Serveer de salsa met een grote schaal gezouten **tortillachips** voor een frisse twist tijdens de borrel.



ANANAS MET PAPRIKA SALSA

Deze ananas paprika salsa is een ontzettend vrolijke, kleurrijke en knapperige smaakmaker. Het combineert het sappige, zoetzure van verse ananas met de milde, zoete crunch van paprika. Door deze twee ingrediënten fijn te snijden en aan te vullen met frisse limoen en kruiden, ontstaat een salsa die barst van de textuur en frisheid. Het is de perfecte, kindvriendelijke fruit-salsa die elk zomers gerecht in een handomdraai opfrist!

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 350 g verse ananas, schoongemaakt en in kleine blokjes
- 🍷 1 rode paprika (of een mix van rode en groene paprika), in heel fijne blokjes
- 🍷 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 grote rijpe limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 handje verse koriander of platte peterselie, fijngehakt
- 🍷 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

optioneel:

- 🍷 snufje chilivlokken of een halve jalapeño voor wie toch een klein beetje pit wil

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ananas en de paprika in gelijke, fijne blokjes van ongeveer een ½ cm.
2. Snipper de rode ui zo fijn mogelijk.
3. Doe alles samen in een ruime mengkom.
4. Giet het verse limoensap en de extra vierge olijfolie over de blokjes in de kom.
5. Voeg de fijngehakte koriander (of peterselie) toe en breng het geheel op smaak met een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper.
6. Schep de salsa goed maar voorzichtig om zodat de smaken en kleuren mooi worden verdeeld.

TIP: Laat de salsa voor het serveren 15 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast staan. De paprika wordt hierdoor iets zachter en neemt de smaken van de limoen en ananas heerlijk op.

LEKKER BIJ:

Dankzij de frisse, milde en knapperige structuur is deze salsa een fantastische allrounder:

- 🍷 **Taco's en burrito's:** Een heerlijke, frisse en knapperige vulling voor vistaco's, vegetarische taco's met bonen, of kip-burrito's.
- 🍷 **Gegrilde kip en kalkoen:** Smaakt geweldig als een sappige topping over een simpele gegrilde kipfilet of kipsaté.
- 🍷 **Vis en zeevruchten:** De ultieme match met gebakken zalm, kabeljauw of knapperige garnalenspiesen van de barbecue.
- 🍷 **Borrelhapje:** Serveer de salsa in een mooie kom met een grote schaal zoute tortillachips om in te dippen.



APPEL SALSA

Deze appel salsa is een heerlijk frisse, knapperige en verrassende variant op de traditionele tomatensalsa. Het combineert het frisure en sappige van verse appels met het pittige van rode ui en een subtiele kick van jalapeño. Dankzij de stevige structuur van de appel behoudt deze salsa een fantastische crunch die elk gerecht direct een levendige upgrade geeft. Het is de ultieme, herfstachtige of zomerse smaakmaker die binnen een handomdraai op tafel staat!

Bereidingstijd: minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍏 2 stevige, frisure appels (zoals Granny Smith of Elstar), ongeschild en in heel kleine blokjes
- 🍷 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🌶️ 1 jalapeño- of rode chilipeper, zaadlijsten verwijderd en ragfijn gesneden
- 🌿 handje verse koriander of munt, fijngehakt
- 🍋 1 grote limoen, sap (dit voorkomt ook dat de appel bruin kleurt)
- 🫒 1 el extra vierge olijfolie
- 🌾 ½ tl gemalen komijnpoeder (djinten)
- 🧂 snufje zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Was de appels grondig, laat de schil eraan voor extra kleur en crunch, en snijd ze in heel fijne, gelijke blokjes.
2. Snipper de rode ui en de peper zo fijn mogelijk.
3. Doe alles samen in een ruime mengkom.
4. Meng in een klein schaaltje het verse limoensap met de olijfolie, het komijnpoeder en een snufje zeezout.
5. Giet de dressing direct over de appelblokjes en ui.
6. Voeg de fijngehakte koriander of munt toe.
7. Schep het geheel voorzichtig om zodat het limoensap goed verdeeld is over alle appelstukjes.

TIP: Laat de salsa voor het serveren zo'n 15 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast staan. Hierdoor trekken de smaken heerlijk in elkaar en wordt de rauwe ui iets milder.

LEKKER BIJ:

Het frisure en knapperige karakter van deze appel salsa snijdt prachtig door rijkere, vette of hartige smaken heen. Het is een fantastische match bij:

- 🍖 **Varkensvlees:** De absolute nummer één combinatie. Smaakt hemels bij *pulled pork* taco's, varkenshaas of een gegrild karbonaadje.
- 🍗 **Gegrilde kip:** Geeft een heerlijke, sappige en frisse touch aan een simpele gegrilde kipfilet of kipspiesen.
- 🐟 **Vette vis:** Een verrassend goede tegenhanger voor gebakken of gegrilde zalm en makreel.
- 🥖 **Borrelplank:** Serveer de salsa naast een stuk gerijpte geitenkaas, camembert of met een schaal gezouten tortillachips.



APPEL MET POBLANO SALSA

Deze appel poblano salsa biedt een waanzinnige smaakcombinatie waarin de herfst en de Mexicaanse zon elkaar ontmoeten. De basis bestaat uit het frisure, superknapperige van groene appel, gecombineerd met de diepe, complexe smaak van de poblano chilipeper. Poblano's zijn milde, hartige Mexicaanse pepers die na het roosteren een heerlijk rokerig en lichtzoet aroma krijgen. Aangevuld met frisse limoen en kruiden ontstaat een gelaagde salsa die zowel een knapperige bite als een diepe, hartige ondertoon heeft

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍏 2 stevige, frisure appels (zoals Granny Smith), ongeschild en in kleine blokjes
- 🍏 1 grote poblano peper*
- 🍏 ½ rode of witte ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍏 1 grote limoen, rasp en sap
- 🍏 handje verse koriander, fijngehakt
- 🍏 1 el extra vierge olijfolie
- 🍏 ½ tl gemalen komijnpoeder
- 🍏 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper
- 🍏 **optioneel:**
- 🍏 ½ jalapeño peper (fijngesneden) voor wie naast de milde poblano extra hitte zoekt.

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Leg de poblano peper direct op het vuur van een gasfornuis (met een tang) of onder een hete ovenbroiler.
2. Draai de peper regelmatig om tot de schil rondom volledig zwartgeblakerd en blaarvormig is (ca. 5-8 minuten).
3. Doe de hete peper direct in een afgesloten plastic zakje of een kom met een bord erop.
4. Laat dit 10 minuten stomen; hierdoor laat het velletje gemakkelijk los.
5. Schraap met een mes of met je vingers de zwarte schil eraf.
6. Verwijder de steel en de zaadlijsten, en snijd het resterende zachte vruchtvlees in fijne blokjes.
7. Snijd de appels en de ui in even grote, fijne blokjes als de poblano.
8. Doe ze samen met de poblano-blokjes in een ruime mengkom.
9. Voeg het limoenrasp, de limoenrasp, olijfolie en het komijnpoeder toe.
10. Het limoenzuur zorgt er direct voor dat de appelblokjes mooi fris van kleur blijven en niet bruin worden.
11. Meng de fijngehakte koriander erdoor en breng de salsa royaal op smaak met zeezout en zwarte peper.

TIP: Laat de salsa voor het serveren een kwartiertje rusten. De zoete sappen van de appel smelten dan perfect samen met het rokerige aroma van de poblano.

LEKKER BIJ:

Het unieke profiel van frisure appel en milde, rokerige peper snijdt prachtig door rijke gerechten heen:

- 🍷 **Varkensvlees (de ultieme match):** Smaakt buitengewoon goed bij *pulled pork* taco's, gegrilde varkenshaas of Mexicaanse *carnitas*.
- 🍷 **Gegrilde vis en zeevruchten:** Een fantastische, frisse garnering voor een moot gebakken zalm, kabeljauw of gegrilde reuzengarnalen.
- 🍷 **Kipgerechten:** Geef een simpele gegrilde kipfilet, kipsaté of kip-taco's direct een gastronomische upgrade.
- 🍷 **Stevige soepen:** Amerikanen en Mexicanen scheppen deze salsa vaak als knapperige topping op een dampende kom zwarte bonensoep of maïs-chowder.
- 🍷 **Borrelplank:** Serveer met een schaal stevige tortillachips of combineer het met zachte geitenkaas op een toastje.

* Poblano pepers zijn verkrijgbaar bij toko's of online Latijns-Amerikaanse speciaalzaken. Of zoek voor een alternatief.



AUBERGINE SALSA

Deze aubergine salsa (geïnspireerd op de rijke smaken uit het Midden-Oosten en de Middellandse Zee) is een heerlijk hartige, rokerige en fluweelzachte smaakmaker. In plaats van de bekende frisse fruit- of tomatensalsa's, draait het hier om de diepe smaak van geroosterde aubergine. Door de aubergine eerst te blakeren of te roosteren, krijgt het vruchtvlees een waanzinnig aroma dat perfect samengaat met knoflook, frisse kruiden en het zuur van citroen of granaatappel. Het is een unieke salsa met een gelaagde, rijke structuur.

Bereidingstijd: 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍆 2 grote aubergines
- 🍴 3 el extra vierge olijfolie
- 🧄 1 teentje knoflook, geperst of ragfijn gehakt
- 🧅 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍋 ½ citroen, sap
- 🌿 handje verse bladpeterselie en munt, fijngehakt
- 🌶️ ½ tl gemalen komijnpoeder (djinten)
- 🌶️ ½ tl gerookt paprikapoeder (pimentón, voor extra rokerigheid)
- 🌶️ snufje versgemalen zwarte peper en grof zeezout
- 🍷 optioneel voor de garnering:
- 🍷 2 el granaatappelpitjes (voor een frizure crunch en kleur)

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C (of gebruik een grillpan/gasfornuis voor extra rookaroma).
2. Prik de aubergines rondom rond in met een vork zodat ze in de oven niet ontploffen.
3. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze in 30 tot 35 minuten zacht, tot de schil rimpelig is en de aubergines helemaal inzakken.
4. Draai ze halverwege een keer om.
5. Snijd de warme aubergines in de lengte open en schraap het zachte vruchtvlees er met een lepel uit.
6. Gooi de schil weg.
7. Leg het vruchtvlees in een zeef en druk er met een lepel zoveel mogelijk overtollig vocht uit.
8. Hak het vruchtvlees vervolgens met een groot mes grof of fijn (naar smaak).
9. Doe de aubergine in een kom en voeg de fijngesnipperde rode ui, knoflook, olijfolie, het citroensap, komijnpoeder en gerookt paprikapoeder toe.
10. Roer de fijngehakte peterselie en munt erdoor.
11. Breng de salsa royaal op smaak met grof zeezout en zwarte peper.
12. Garneer de salsa vlak voor het serveren eventueel met de granaatappelpitjes.

TIP: Deze aubergine salsa is lauwwarm erg lekker, maar koud nog beter. Als je hem een uurtje in de koelkast laat trekken, smelten de rokerige smaken en de knoflook perfect samen.

LEKKER BIJ:

Deze diepe, hartige salsa is een fantastisch tegenwicht voor gegrilde en romige gerechten:

- 🍷 **Lams- en rundvlees:** De absolute nummer één combinatie. Smaakt fantastisch bij lamskoteletten, gegrilde kofta of een gekruide biefstuk.
- 🍷 **Platbrood en hummus:** Serveer het warm of koud als onderdeel van een mezze-plank met warm pitabrood, hummus en falafel.
- 🍷 **Gegrilde kip:** Geeft een heerlijke, sappige en hartige upgrade aan een simpele gegrilde kipfilet of kipsaté.
- 🍷 **Geroosterde groenten:** Heerlijk als topping over een gepofte aardappel of naast geroosterde bloemkool en kikkererwten.



AVOCADO MET BANAAN SALSA

Deze avocado banaan salsa klinkt misschien als een gewaagde combinatie, maar het is een absolute aanrader voor wie van verrassende smaken houdt. De zachte, romige structuur van de avocado smelt perfect samen met de milde zoetheid van de banaan. Door hier knapperige rode ui, pittige jalapeño en fris limoensap aan toe te voegen, ontstaat een unieke, tropische salsa die de perfecte balans vindt tussen zoet, romig en pittig.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥑 1 grote rijpe avocado, in kleine blokjes
- 🥑 1 stevige, net rijpe banaan, in kleine blokjes (geen overrijpe banaan, die wordt te zacht)
- 🧅 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🌶️ 1 jalapeño- of rode chilipeper, zaadlijsten verwijderd en ragfijn gesneden
- 🍋 1 grote, sappige limoen, sap (essentieel om verkleuring tegen te gaan!)
- 🌿 handje verse koriander of munt, fijngehakt
- 🫒 1 el extra vierge olijfolie
- 🧂 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de avocado, banaan en rode ui in gelijke, fijne blokjes.
2. Snijd de jalapeño extra fijn.
3. Doe alles direct samen in een ruime mengkom.
4. Giet direct het verse limoensap over het mengsel.
5. Het limoenzuur is cruciaal: het vlakt het scherpe randje van de ui af én zorgt ervoor dat de banaan en avocado mooi fris van kleur blijven en niet bruin worden.
6. Voeg de olijfolie en de fijngehakte koriander of munt toe.
7. Schep het geheel heel voorzichtig en met liefde om, zodat de blokjes banaan en avocado hun vorm behouden en het geen puree wordt.
8. Breng de salsa op smaak met een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper.

TIP: Serveer deze salsa het liefst direct of binnen een uurtje na het maken. Vers is de structuur van de banaan en avocado op zijn allerbest.

LEKKER BIJ:

Het romige en zoet-pittige karakter van deze salsa is een fantastisch tegenwicht voor zoute, krokante en kruidige gerechten:

- 🍽️ **Caribische en Jamaicaanse gerechten:** De ultieme metgezel voor *Jamaica Jerk Chicken* of gerechten met zwarte bonen en rijst.
- 🍽️ **Vis en zeevruchten:** Smaakt fantastisch bij witvis in een krokant jasje, gegrilde garnalenspiesen of gebakken zalm.
- 🍽️ **Taco's:** Een verrassende, romige topping voor taco's met pittig gehakt, pulled chicken of knapperige vegetarische vullingen.
- 🍽️ **Krokante snacks:** Geweldig als dip bij zoute tortillachips of gebakken bananenchips (*chifles*).



AVOCADO MET LIMOEN SALSA

Deze avocado limoen salsa is een heerlijk frisse, romige en levendige smaakmaker die het midden houdt tussen een klassieke salsa en een luchtige guacamole. Waar traditionele guacamole vaak romig en gepureerd is, draait het bij deze salsa om de textuur van perfect gesneden blokjes avocado. Het zachte en volle van de avocado wordt hierbij flink opgehaapt door een royale hoeveelheid fris, pittig limoensap, knapperige rode ui en aromatische koriander. Een absolute must-have voor liefhebbers van de frisse Mexicaanse keuken!

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥑 2 grote rijpe avocado's, in kleine blokjes
- 🍋 1½ tot 2 grote, sappige limoenen, sap (naar smaak)
- 🧅 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🌶️ 1 jalapeño peper, zaadlijsten verwijderd en ragfijn gesneden (voor een milde hitte)
- 🍅 1 grote tomaat, zaadlijsten verwijderd en in fijne blokjes (optioneel, voor kleur)
- 🌿 handje verse koriander, fijngehakt
- 🫒 1 el extra vierge olijfolie
- 🧄 1 teentje knoflook, geperst of heel fijn gewreven (optioneel)
- 🧂 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de avocado's, de rode ui en de tomaat (indien gebruikt) in gelijke, fijne blokjes.
2. Snijd de jalapeño extra fijn.
3. Doe alles in een ruime mengkom.
4. Giet het verse limoensap direct over de avocado- en uienblokjes.
5. Het limoenzuur is essentieel: het neutraliseert het scherpe randje van de rauwe ui én legt een beschermend laagje over de avocado zodat deze prachtig felgroen blijft en niet bruin kleurt.
6. Voeg de olijfolie, knoflook en de fijngehakte koriander toe.
7. Breng op smaak met een goede snuf zeezout en zwarte peper.
8. Schep het geheel heel voorzichtig om met een lepel.
9. Zorg ervoor dat de blokjes avocado hun vorm behouden en het geen gladde puree wordt.

TIP: Je kunt deze salsa prima een uurtje van tevoren maken en afgedekt in de koelkast zetten. Door het royale limoensap blijven de kleuren en smaken perfect behouden.

LEKKER BIJ:

Het romige, friszure karakter van deze avocado limoen salsa snijdt prachtig door kruidige en hartige smaken heen:

- 🌮 **Taco's en burrito's:** De ultieme, frisse upgrade voor vistaco's, fajita's met kip of vegetarische burrito's met zwarte bonen.
- 🐟 **Gegrilde vis en garnalen:** Vormt een geweldig romig en fris contrast met een krokant gebakken moot zalm of pittig gekruide gambaspiesen.
- 🥩 **Kip en biefstuk:** Smaakt fantastisch als topping over een simpele gegrilde kipfilet of reepjes biefstuk (skirt steak) van de barbecue.
- 🌮 **Borrelhapje:** Serveer het simpelweg in een mooie kom met een grote schaal gezouten tortillachips om heerlijk in te dippen.



BANAAN MET EEN PIKANTJE SALSA

Deze pikante banaansalsa bewijst hoe waanzinnig goed zoet en vurig samen gaan. De natuurlijke, zachte zoetheid van de banaan wordt in dit recept uitgedaagd door de scherpe hitte van verse chilipeper en de knapperige crunch van rode ui. Afgemaakt met een flinke kneep frisse limoen ontstaat er een gedurfde, tropische salsa die al je smaakpapillen prikkelt. Een absolute aanrader voor wie houdt van een verrassende culinaire twist!

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍌 2 stevige, net rijpe bananen, in kleine blokjes (geen overrijpe bananen, die worden te zacht)
- 🌶️ 1 à 2 rode chilipepers of jalapeños, heel fijn gesneden (laat de zaadlijsten zitten voor extra pit)
- 🧅 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍋 1 grote, sappige limoen, sap (essentieel tegen verkleuring)
- 🌿 handje verse koriander of munt, fijngehakt
- 🫒 1 el milde olijfolie
- 🧂 snufje zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de bananen en de rode ui in fijne, gelijke blokjes.
2. Snijd de chilipeper ragfijn.
3. Doe alles direct samen in een mengkom.
4. Giet meteen het verse limoensap over de bananen.
5. Het limoenzuur is hier dubbel belangrijk: het vlakt het scherpe randje van de ui af én zorgt ervoor dat de banaan mooi fris van kleur blijft.
6. Voeg de olijfolie en de fijngehakte koriander of munt toe.
7. Strooi er een snufje zeezout over en schep de salsa heel voorzichtig om, zodat de blokjes banaan mooi heel blijven.
8. Serveer deze salsa direct na het maken, de banaan is dan qua textuur op zijn allerbest.

LEKKER BIJ:

Het zoet-pittige karakter van deze salsa snijdt prachtig door hartige, zoute en kruidige smaken heen:

- 🍽️ **Caribische klassiekers:** De ultieme metgezel voor pittige *Jamaica Jerk Chicken* of gerechten met zwarte bonen en rijst.
- 🍽️ **Varkensvlees:** Smaakt fantastisch naast een malse varkenshaas, gegrilde karbonades of pulled pork taco's.
- 🍽️ **Vis en zeevruchten:** Geeft een heerlijke tropische lift aan gebakken witvis, gegrilde garnaalenspiesen of een moot zalm.
- 🍽️ **Krokante snacks:** Verras je gasten tijdens de borrel en serveer deze salsa met zoute tortillachips of gebakken bananenchips.



BIETEN SALSA

Deze bieten salsa is een prachtig dieprode, aardse en lekker frisse variant op de klassieke salsa. De basis bestaat uit gekookte bieten, die van nature een milde, zoete smaak hebben. Door deze te combineren met de scherpe crunch van rode ui, het frizzure van appel en limoen, en een subtiele kick van jalapeño, ontstaat er een waanzinnig gebalanceerde smaakmaker. Deze salsa brengt niet alleen een explosie van kleur op je bord, maar voegt ook een heerlijke textuur en diepte toe aan tal van gerechten.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 300 g rode bieten (voorgekookt), in kleine blokjes
- 🍷 1 stevige, frizzure appel (zoals Granny Smith), in kleine blokjes
- 🍷 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 jalapeño- of rode chilipeper, zaadlijsten verwijderd en ragfijn gesneden
- 🍷 1 grote limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 handje verse koriander of platte peterselie, fijngehakt
- 🍷 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de voorgekookte bieten en de appel in gelijke, fijne blokjes van ongeveer een ½ cm.
2. Snipper de rode ui en de peper zo fijn mogelijk.
3. Doe alles samen in een ruime mengkom.
4. Giet het verse limoensap en de extra vierge olijfolie direct over de ingrediënten in de kom.
5. Het limoenzuur helpt om het aardse karakter van de biet frisser te maken en vlakt het scherpe randje van de rauwe ui af.
6. Voeg de fijngehakte kruiden toe en breng het geheel op smaak met een goede snuf zeezout en zwarte peper.
7. Schep de salsa voorzichtig om tot alle kleuren en smaken mooi verdeeld zijn.

TIP: Laat de salsa voor het serveren zo'n 20 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast staan. Hierdoor trekken de smaken heerlijk in elkaar. Let op: de appelblokjes zullen door het bietensap prachtig roze kleuren!

LEKKER BIJ:

Het zoet-zure en aardse karakter van deze bieten salsa is een fantastisch tegenwicht voor zoute, vette en hartige gerechten:

- 🍷 **Witte vis en zalm:** De perfecte, frisse topping voor een mooi stuk gebakken kabeljauw, zeebaars of een moot zalm.
- 🍷 **Gegrilde geitenkaas of feta:** Schep een royale lepel salsa over warme geitenkaas uit de oven of serveer het naast een blok zoute feta.
- 🍷 **Taco's en burgers:** Een verrassende, kleurrijke en knapperige upgrade voor vegetarische taco's (met zwarte bonen) of op een sappige runder- of bonenburger.
- 🍷 **Borrelplank:** Serveer de salsa met een schaal gezouten tortillachips of knapperige crostini's.



BLEEKSELDERIJ MET BIET SALSA

Deze bleekselderij biet salsa is een waanzinnige combinatie van texturen en smaken. Het aardse, zachte en milde van de rode biet smelt hier perfect samen met de superknapperige, frisse en licht zoute crunch van bleekselderij. Aangevuld met het zuur van limoen en een subtiele kick van ui en kruiden, ontstaat er een levendige, dieprode salsa die niet alleen prachtig oogt op je bord, maar ook elk simpel gerecht direct voorziet van een flinke dosis frisheid en textuur.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g rode bieten (voorgekookt), in kleine blokjes
- 🍴 2 stengels bleekselderij, in heel fijne boogjes/blokjes
- 🍴 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍴 1 grote limoen, rasp en sap
- 🍴 1 el extra vierge olijfolie
- 🍴 handje verse platte peterselie of dille, fijngehakt
- 🍴 ½ tl gemalen komijnpoeder
- 🍴 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

optioneel:

- 🍴 ½ jalapeñopeper (fijngesneden) voor wie houdt van een pittige kick

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de voorgekookte bieten in fijne blokjes van ongeveer een ½ cm.
2. Snijd de stengels bleekselderij in de lengte een paar keer door en snijd er vervolgens flinterdunne blokjes van.
3. Doe de biet, bleekselderij and gesnipperde rode ui samen in een ruime mengkom.
4. Voeg het verse limoensap, de limoenrasp, de olijfolie en het komijnpoeder toe.
5. Het limoenzuur snijdt direct door het aardse karakter van de biet en maakt de rauwe ui milder.
6. Meng de fijngehakte peterselie of dille erdoor.
7. Breng de salsa royaal op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
8. Schep het geheel voorzichtig om zodat alle ingrediënten bedekt zijn met de dressing.

TIP: Laat de salsa voor het serveren zo'n 20 minuten afgedekt in de koelkast staan. Hierdoor trekken de smaken heerlijk in elkaar en neemt de bleekselderij het frisse limoensap extra goed op.

LEKKER BIJ:

Het frisse, knapperige en aardse profiel van deze salsa is een uitstekende tegenhanger voor rijkere, vette of zoute gerechten:

- 🍴 **Vette vis:** Een absolute topcombinatie met een krokant gebakken moot zalm, makreel of haring.
- 🍴 **Gegrilde kip:** Geeft een heerlijke, sappige en knapperige upgrade aan een simpele gegrilde kipfilet of kipspiesen van de barbecue.
- 🍴 **Geitenkaas en feta:** Smaakt hemels op een toastje met zachte geitenkaas, of als salade met blokjes zoute feta erdoorheen gemengd.
- 🍴 **Taco's en burgers:** Gebruik de salsa als kleurrijke en superknapperige topping op een sappige runderburger of vegetarische bonentaco's.
- 🍴 **Borrelhapje:** Serveer het als een frisse dip met een grote schaal zoute tortillachips of stevige crackers.



BONEN MET MANGO SALSA

Deze bonen mango salsa (ook wel een tropische Mexicaanse bonensalade genoemd) is de perfecte mix van vullend, fris en zoet. De basis van milde zwarte bonen krijgt een fantastische, zonnige upgrade door de toevoeging van sappige, zoete mango. Samen met knapperige paprika, rode ui en een friszure limoendressing ontstaat er een kleurrijke, eiwitrijke salsa die barst van de textuur en smaak.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥘 1 blik (400 g) zwarte bonen (of kidneybonen), gespoeld en uitgelekt
- 🥘 1 grote rijpe mango, in kleine blokjes
- 🥘 1 kleine rode paprika, in fijne blokjes (voor extra kleur en crunch)
- 🥘 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🥘 1 tot 2 grote limoenen, sap
- 🥘 1 el extra vierge olijfolie
- 🥘 ½ tl gemalen komijnpoeder (djinten)
- 🥘 handje verse koriander, fijngehakt
- 🥘 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

optioneel:

- 🥘 ½ jalapeñopeper, fijngehakt (voor wie houdt van een pittige kick)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Stort het blik zwarte bonen in een vergiet, spoel ze grondig af met koud water en laat ze goed uitlekken.
2. Doe ze in een ruime mengkom.
3. Snijd de mango en paprika in gelijke, fijne blokjes.
4. Snipper de rode ui (en eventueel de jalapeño) zo fijn mogelijk.
5. Voeg dit toe aan de bonen.
6. Meng in een klein schaaltje het limoensap met de olijfolie, het komijnpoeder, zeezout en zwarte peper.
7. Giet de dressing over de salsa, voeg de fijngehakte koriander toe en schep het geheel voorzichtig om zodat alle ingrediënten een glanzend laagje dressing krijgen.

TIP: Deze salsa smaakt nóg lekkerder als je hem 20 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast laat rusten. De bonen nemen de smaken van de limoen, komijn en ui dan extra goed op.

LEKKER BIJ:

Omdat deze salsa lekker vullend is, kun je hem zowel als bijgerecht, topping óf lichte maaltijdsalade gebruiken. Hij past perfect bij:

- 🥘 **Taco's, burrito's en bowls:** De ultieme, frisse en eiwitrijke vulling voor kip- of vegetarische taco's en burrito-bowls.
- 🥘 **Gegrilde kip en biefstuk:** Smaakt geweldig als een sappige, zoete garnering over gekruide kipfilet, kipsaté of biefstukreepjes (*fajitas*).
- 🥘 **Witte vis en garnalen:** Vormt een fantastisch contrast met het zachte van gebakken kabeljauw of pittige gambaspiesen van de barbecue.
- 🥘 **Borrelhapje:** Serveer de salsa in een grote kom met een flinke schaal gezouten tortillachips om stevig mee te dippen.



BOSBESSEN MET ANANAS SALSA

Deze bosbessen ananas salsa is een visueel spektakel en een ware smaaksensatie op je bord. De diepblauwe, sappige bosbessen vormen een prachtig contrast met de felgele, zoetzure blokjes ananas. Samen met de scherpe crunch van rode ui en een subtiele kick van verse chilipeper ontstaat er een perfecte balans tussen zoet, zuur en pittig. Het is de ultieme, verfrissende zomersalsa die elk simpel gerecht direct omtovert tot een gastronomisch feestje.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g verse bosbessen, heel gelaten (of grof gehalveerd indien erg groot)
-  250 g verse ananas, in kleine blokjes
-  ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
-  1 jalapeño- of rode chilipeper, zaadlijsten verwijderd en ragfijn gesneden
-  1 grote, rijpe limoen, sap
-  handje verse koriander of munt, fijngehakt
-  1 el milde olijfolie
-  snufje zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de verse ananas in kleine blokjes van gelijke grootte.
2. Snipper de rode ui en de chilipeper zo fijn mogelijk.
3. Doe de ananasblokjes, de gesnipperde ui en de peper in een ruime mengkom.
4. Voeg de hele verse bosbessen hieraan toe.
5. Giet het verse limoensap en de olijfolie direct over het fruit.
6. Het limoenzuur zorgt ervoor dat de smaken mooi openbreken en vlakt het scherpe randje van de rauwe ui af.
7. Voeg de fijngehakte koriander of munt toe en strooi er een klein snufje zeezout over.
8. Schep het geheel heel voorzichtig om, zodat de bosbessen niet knappen en de salsa mooi helder blijft.

TIP: Laat de salsa voor het serveren 15 tot 20 minuten afgedekt in de koelkast staan. Hierdoor trekken de pittige sappen van de chilipeper en het zuur van de limoen heerlijk in het fruit.

LEKKER BIJ:

Het fruitige, zoet-pittige karakter van deze bosbes ananas salsa snijdt prachtig door hartige en kruidige smaken heen. Het is een fantastische match bij:

-  **Gegrilde vis en zeevruchten:** Smaakt hemels als sappige topping op een moot gebakken zalm, kabeljauw of knapperige garnalenspiesen.
-  **Taco's:** De ultieme, kleurrijke upgrade voor Mexicaanse vistaco's of taco's met pittige kip.
-  **Gegrild vlees vanaf de barbecue:** Vormt een geweldig fris contrast naast een malse kipfilet, varkenshaas of kalkoen.
-  **Geitenkaas of brie:**
-  Schep een royale lepel salsa over een warm stuk geitenkaas uit de oven en serveer met crostini's.
-  **Borrelhapje:** Verras je gasten door deze kleurrijke salsa te serveren met een grote schaal zoute tortillachips.



BOSBESSEN MET PERZIK EN TIJM SALSA

Deze bosbessen perzik tijm salsa is een verfijnde, aromatische zomersalsa met een elegante Franse of mediterrane twist. In plaats van de traditionele Mexicaanse kruiden zoals koriander, schittert hier verse tijm. De diepe, aardse en licht bloemige tonen van tijm passen op een magische wijze bij het sappige, zoete van rijpe perziken en de frisse, knappende bosbessen. Afgerond met een vleugje limoen en sjalot ontstaat een gelaagde, chique salsa die zowel zoet als subtiel hartig is.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 rijpe perziken (of nectarines), gewassen en in kleine blokjes
- 🍷 150 g verse bosbessen, heel gelaten (of grof gehalveerd indien erg groot)
- 🍷 1 kleine sjalot, zeer fijn gesnipperd (milder dan rode ui, perfect voor deze combi)
- 🍷 1 tot 1½ tl verse tijmblaadjes, fijngesneden (gebruik **geen** gedroogde tijm)
- 🍷 1 kleine limoen of citroen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 1 tl honing of ahornsiroop (optioneel, om de zoetheid te versterken)
- 🍷 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de perziken in fijne, gelijke blokjes (je hoeft ze niet te schillen, de schil geeft extra kleur).
2. Snipper de sjalot zo fijn mogelijk.
3. Doe ze samen met de hele bosbessen in een ruime mengkom.
4. Ris de blaadjes van de takjes tijm en hak ze heel fijn.
5. Voeg ze toe aan het fruit.
6. Giet het verse limoensap, de extra vierge olijfolie en eventueel de honing over het mengsel.
7. Voeg een klein snufje zeezout en een klein beetje versgemalen zwarte peper toe.
8. Schep het geheel heel voorzichtig om met een lepel, zodat de bosbessen niet beschadigen en de perzikblokjes heel blijven.

TIP: Laat de salsa voor het serveren zo'n 15 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast rusten. Hierdoor krijgt de tijm de tijd om zijn etherische oliën en heerlijke aroma af te geven aan de sappen van de perzik en bosbes.

LEKKER BIJ:

Het aromatische, zoet-kruidige karakter van deze salsa tilt luxe en hartige gerechten direct naar een hoger niveau. Het is een fantastische match bij:

- 🍷 **Varkensvlees (de ultieme combinatie):** Smaakt buitengewoon goed bij een magere karbonade of een malse varkenshaas, varkenshaasbiefstukjes of van de grill.
- 🍷 **Gegrilde kip en eend:** De kruidige tijm en zoete perzik vormen een klassieke, Franse combinatie met een krokant gebakken eendenborstfilet of sappige kip.
- 🍷 **Witte vis en zalm:** Geef gebakken kabeljauw, zeebaars of een moot zalm een chique, fruitige garnering.
- 🍷 **Geitenkaas, brie en camembert:** Schep een royale lepel van deze salsa over een warm wiel gebakken brie of een warm geitenkaasje. Serveer met knapperige crostini's op een borrelplank.



BOSBESSEN MET SINAASAPPEL SALSA

Deze bosbessen sinaasappel salsa is een ware vitaminebom met een spectaculaire kleur en een verfrissende smaak. De combinatie van sappige, knappende bosbessen en het citruszoete van verse sinaasappel zorgt voor een heerlijk levendig contrast. Aangevuld met het scherpe randje van rode ui en een vleugje limoen ontstaat een unieke fruit-salsa die het midden houdt tussen zoet, zuur en subtiel hartig. Een perfecte, kleurrijke oppepper voor zowel zomerse als winterse gerechten!

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 200 g verse bosbessen, heel gelaten (of grof gehalveerd als ze heel groot zijn)
- 🍷 2 grote sinaasappels, schoongemaakt en in kleine stukjes (bij voorkeur *à vif* gesneden, dus zonder vliesjes)
- 🍷 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 kleine limoen, sap (voor een extra frisse zuurgraad)
- 🍷 handje verse munt of koriander, fijngehakt
- 🍷 1 el milde extra vierge olijfolie
- 🍷 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

optioneel:

- 🍷 ½ jalapeñopeper, ragfijn gesneden voor een pittige kick

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de sinaasappels dik tot op het vruchtvlees.
2. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit (als je dat wilt, anders snijd je ze gewoon in heel kleine stukjes) en vang het sap op.
3. Doe de sinaasappelstukjes en het opgevangen sap in een mengkom.
4. Voeg de bosbessen en de zeer fijn gesnipperde rode ui toe aan de kom.
5. Giet het limoensap en de olijfolie over het fruit.
6. Voeg de fijngehakte munt of koriander toe (en eventueel de jalapeño).
7. Breng de salsa op smaak met een klein snufje zeezout en een beetje versgemalen zwarte peper.
8. Schep het geheel heel voorzichtig om zodat de bosbessen heel blijven.

TIP: Laat de salsa voor het serveren 15 tot 20 minuten afgedekt in de koelkast staan. De smaken van de sinaasappel en de ui smelten dan perfect samen.

LEKKER BIJ:

Het frisse citruskarakter en de diepe smaak van deze salsa snijden prachtig door rijkere gerechten heen. Het is een fantastische match bij:

- 🍷 **Eend en wild:** De absolute topcombinatie. De combinatie van sinaasappel en bosbes is een klassieke begeleider van een krokant gebakken eendenborstfilet of hertenbiefstuk.
- 🍷 **Gegrilde kip en kalkoen:** Geeft een heerlijk sappige en fruitige upgrade aan een simpele gebraden of gegrilde kipfilet.
- 🍷 **Witte vis en zalm:** Vormt een prachtig, fris contrast met een moot gebakken zalm of kabeljauw uit de oven.
- 🍷 **Borrelhapje:** Serveer de salsa eens als verrassende, fruitige dip naast een schaal met zoute tortillachips of over een warm stuk geitenkaas.



BRAMEN SALSA

Deze bramen salsa is een diepdonkere, sappige en ontzettend chique variant op de traditionele fruit-salsa. De rijke, zoetzure smaak van rijpe bramen smelt in dit recept perfect samen met het pittige van rode ui en een scherpe, frisse kick van limoen en jalapeño. Het is een visueel plaatje op je bord dat niet alleen prachtig oogt, maar ook een waanzinnige smaakdimensie toevoegt aan zowel zomerse barbecues als winterse wildgerechten.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 250 g verse bramen, grof gehakt of gehalveerd (laat kleinere bramen heel)
- 🍷 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 jalapeño- of rode chilipeper, zaadlijsten verwijderd en ragfijn gesneden
- 🍷 handje verse munt of koriander, fijngehakt
- 🍷 1 grote limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 1 tl vloeibare honing of ahornsiroop (om de zuren van de braam te balanceren)
- 🍷 snufje zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer of snijd de bramen grof met een scherp mes (pas op voor openspattend sap).
2. Snipper de rode ui en de peper zo fijn mogelijk.
3. Doe alles samen in een ruime mengkom.
4. Meng in een klein schaaltje het verse limoensap, de olijfolie, de honing en een klein snufje zeezout tot een egale dressing.
5. Giet de dressing over het fruit en voeg de fijngehakte kruiden (munt of koriander) toe.
6. Schep het geheel heel voorzichtig om.
7. Doe dit met beleid, zodat de bramen hun structuur behouden en de salsa niet verandert in een donkere moes.

TIP: Laat de salsa voor het serveren zo's 15 tot 20 minuten afgedekt in de koelkast rusten. Hierdoor trekken de smaken van de limoen en peper heerlijk in het fruit.

LEKKER BIJ:

Het diepe, bosachtige en zoetzure profiel van deze bramen salsa vormt een waanzinnig contrast met hartige en rijkere smaken:

- 🍷 **Wild en eend:** De absolute nummer één combinatie. Smaakt hemels bij een krokant gebakken eendenborstfilet, hertenbiefstuk of herfstige wildstoof.
- 🍷 **Varkensvlees:** Een fantastische, fruitige upgrade voor gegrilde varkenshaas, varkenskoteletten of pulled pork taco's.
- 🍷 **Gegrilde kip:** Geeft een heerlijk sappige en kleurrijke touch aan een simpele kipfilet of kipsaté van de barbecue.
- 🍷 **Geitenkaas en brie:** Schep een royale lepel van deze salsa over een warm wiel gebakken camembert of brie, en serveer met knapperige crostini's.
- 🍷 **Borrelhapje:** Verras je gasten tijdens de borrel door deze salsa te serveren met een schaal zoute tortillachips.



CANTALOUPE SALSA

Deze cantaloupe salsa is de ultieme verfrissing op een warme dag. Cantaloupe (oranje meloen) heeft van nature een milde, honingzoete smaak die perfect samengaat met het scherpe randje van rode ui en het vurige van jalapeño. Afgemaakt met een flinke kneep limoensap en verse kruiden, krijg je een ontzettend sappige en hydraterende fruit-salsa. Het is een prachtig, kleurrijk bijgerecht dat direct het ultieme zomergevoel op je bord brengt!

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ cantaloupe meloen, zaden verwijderd en in kleine blokjes
- 🍷 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 jalapeño peper, zaadlijsten verwijderd en ragfijn gesneden (voor een milde hitte)
- 🍷 1 kleine rode paprika, in fijne blokjes (voor extra kleur en crunch)
- 🍷 1 grote, sappige limoen, sap
- 🍷 handje verse koriander of munt, fijngehakt
- 🍷 1 el milde extra vierge olijfolie
- 🍷 snufje zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de cantaloupe en de rode paprika in kleine, gelijke blokjes van ongeveer een ½ cm.
2. Snipper de rode ui en de jalapeño zo fijn mogelijk.
3. Doe alles samen in een ruime mengkom.
4. Giet het verse limoensap en de olijfolie direct over de ingrediënten in de kom.
5. Het zuur van de limoen is hier de sleutel: het brengt de zoetheid van de meloen in balans en haalt het scherpe randje van de rauwe ui af.
6. Voeg de fijngehakte kruiden (koriander of munt) en een snufje zeezout toe.
7. Schep de salsa voorzichtig om zodat alle smaken mooi verdeeld zijn.

TIP: Laat de salsa voor het serveren zo'n 15 tot 20 minuten afgedekt in de koelkast staan. Meloen laat van nature veel sap los; dit vormt samen met de limoen en ui een heerlijke dressing onderin de kom.

LEKKER BIJ:

Het zoete, sappige en frisse karakter van deze cantaloupe salsa snijdt prachtig door hartige en kruidige smaken heen:

- 🍷 **Taco's en visgerechten:** De perfecte, fruitige topping voor Mexicaanse vistaco's, gegrilde kabeljauw of knapperige garnalenspiesen.
- 🍷 **Gegrild vlees:** Smaakt fantastisch naast een malse varkenshaas, gegrilde kipfilet of kipsaté van de barbecue.
- 🍷 **Ham en meloen (met een twist):** Serveer deze salsa eens naast een mooie schaal met rauwe parmaham of serranoham voor een moderne variant op de klassieke voorgerechtencombinatie.
- 🍷 **Borrelhapje:** Een heerlijk verfrissende dip naast een grote schaal met zoute tortillachips.



CITROEN SALSA

Deze citroen salsa (geïnspireerd op de Zuid-Italiaanse *salsa di limone*) is een absolute openbaring voor wie houdt van frisse, zure en zonnige smaken. In tegenstelling tot wat je misschien denkt, is deze salsa niet té zuur. Door de citroen heel fijn te snijden en te combineren met goede olijfolie, knoflook, verse kruiden en een vleugje rode ui, verzachten de scherpe zuren en veranderen ze in een heldere, aromatische smaakbom. De salsa brengt direct een intense, mediterrane frisheid die zwaardere of vette gerechten perfect in balans brengt.

Bereidingstijd: minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍋 2 bio citroenen (essentieel, want we gebruiken ook de schil)
- 🍋 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍋 1 teentje knoflook, geperst of flinterdun gesneden
- 🍋 Handje verse platte peterselie of munt, fijngehakt
- 🍋 1 rode chilipeper, zaadlijsten verwijderd en ragfijn gesneden (of ½ tl chilivlokken)
- 🍋 3 à 4 el extra vierge olijfolie van goede kwaliteit
- 🍋 1 tl honing of suiker (om de scherpe randjes te balanceren)
- 🍋 snufje grof zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Was de citroenen grondig.
2. Rasp de schil van 1 citroen en houd apart.
3. Snijd vervolgens met een scherp mes de boven- en onderkant van beide citroenen.
4. Snijd de resterende schil en het bittere witte vlies rondom diep weg, zodat je alleen het pure vruchtvlees overhoudt.
5. Snijd de citroenpartjes tussen de vliezen uit (à vijf snijden) en snijd het vruchtvlees in heel kleine blokjes.
6. Verwijder eventuele pitjes zorgvuldig.
7. Vang het vrijgekomen sap op.
8. Doe de citroenblokjes, het opgevangen sap en de citroenrasp in een kom.
9. Voeg de fijngesnipperde rode ui, knoflook en chilipeper toe.
10. Giet de goede olijfolie en de honing erbij.
11. Voeg de fijngehakte peterselie of munt toe.
12. Breng de salsa royaal op smaak met grof zeezout en zwarte peper.
13. Schep alles goed om.

TIP: Laat de salsa minimaal 15 tot 30 minuten afgedekt op kamertemperatuur staan voor het serveren. De olijfolie en honing trekken dan in de citroen, waardoor de salsa heerlijk zacht en gelaagd van smaak wordt.

LEKKER BIJ:

Het intense, frisure profiel van deze citroen salsa snijdt op een magische wijze door vettere smaken heen:

- 🍷 **Gebakken en vette vis:** De ultieme metgezel voor een moot gegrilde zalm, gebakken makreel, sardines of knapperige inktvisringen (*calamari*).
- 🍷 **Gegrild vlees:** Smaakt fantastisch op een sappige varkenskotelet, gegrilde lamskoteletten of een malse kipfilet.
- 🍷 **Geroosterde groenten:** Geeft een heerlijke, frisse oppepper aan geroosterde asperges, venkel, broccoli of gepofte aardappels.
- 🍷 **Burrata en mozzarella:** Schep een royale lepel van de salsa over een bol romige burrata en serveer met knapperig focaccia.



COURGETTE SALSA

Deze courgette salsa is een verrassend frisse, knapperige en lichte smaakmaker. Hoewel courgette vaak wordt gekookt of gebakken, is deze rauwe variant een absolute aanrader. Rauwe courgette heeft een milde, subtiele smaak en een fantastische, stevige crunch die doet denken aan komkommer, maar dan met meer body. Gecombineerd met geurig limoensap, pittige rode ui en verse kruiden ontstaat een levendige, groene salsa die elk gerecht direct een gezonde en frisse oppepper geeft.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 middelgrote stevige courgette, gewassen en in heel kleine blokjes
- 🍴 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍴 1 jalapeño- of rode chilipeper, zaadlijsten verwijderd en ragfijn gesneden
- 🍴 1 grote limoen, rasp en sap
- 🍴 2 el extra vierge olijfolie
- 🍴 handje verse koriander of platte peterselie, fijngehakt
- 🍴 handje verse munt, fijngehakt (optioneel, voor extra frisheid)
- 🍴 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de courgette (met schil, voor de kleur en crunch) in heel fijne, gelijke blokjes van ongeveer een ½ cm.
2. Snipper de rode ui en de peper zo fijn mogelijk.
3. Doe alles samen in een ruime mengkom.
4. Giet het verse limoensap, de olijfolie en de limoenrasp over de groenten.
5. Het limoenzuur trekt in de courgette en vlakt tegelijkertijd het scherpe randje van de rauwe rode ui af.
6. Voeg de fijngehakte kruiden (koriander/peterselie en munt) toe en breng op smaak met een goede snuf zeezout en zwarte peper.
7. Schep de salsa goed om zodat alle courgetteblokjes bedekt zijn met de dressing.

TIP: Laat de salsa voor het serveren zo'n 15 tot 20 minuten afgedekt in de koelkast staan. De courgetteblokjes nemen de smaken van de limoen en kruiden dan extra goed op.

LEKKER BIJ:

Dankzij het milde en superknapperige karakter is deze courgette salsa een ideale allrounder:

- 🍴 **Taco's en burrito's:** Een heerlijk frisse en lichte topping voor Mexicaanse vistaco's, pulled chicken of vegetarische bonengerechten.
- 🍴 **Gegrilde vis en garnalen:** Vormt een fantastisch contrast met een warm stuk gebakken zalm, kabeljauw of knapperige gambaspiesen.
- 🍴 **Vanaf de barbecue:** Smaakt geweldig naast een sappige burger, gegrilde kipfilet of lamskoteletten.
- 🍴 **Borrelhapje:** Serveer de salsa in een kom met een grote schaal zoute tortillachips of schep het op knapperige crostini's met een laagje roomkaas.



CRANBERRY SALSA

Deze cranberry salsa is een absolute smaaksensatie en een prachtige, robijnrode blikvanger op tafel. Waar traditionele cranberrysauzen vaak warm en zoet zijn, brengt deze rauwe salsa juist een gedurfde, frisse twist. De intense, natuurlijk zure smaak van verse cranberry's wordt perfect in balans gebracht door het zoete van een vleugje suiker of honing, de scherpe crunch van rode ui en de pittige kick van jalapeño. Het resultaat is een unieke salsa die zowel zoet, zuur als pittig is—ideaal om hartige gerechten direct een spannende upgrade te geven.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 300 g verse (of diepvries, ontdooide) cranberry's, grondig gewassen
- 🍷 ½ rode ui, grof gehakt
- 🍷 1 à 2 jalapeñopepers, zaadlijsten verwijderd en grof gehakt
- 🍷 handje verse koriander, grove steeltjes verwijderd
- 🍷 1 grote, sappige limoen, sap
- 🍷 50 tot 75 g suiker of honing (pas aan naar smaak; cranberry's hebben wat zoet nodig om de scherpe zuren te breken)
- 🍷 snufje zeezout

MATERIAAL: blender, scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de cranberry's, rode ui, jalapeño en koriander samen in een keukenmachine (foodprocessor).
2. Pulseer de machine in korte stoten tot alles gelijkmatig en fijngehakt is.
3. Let op dat je niet te lang mixt; het moet een levendige, grove salsa blijven en geen gladde puree of sap worden.
4. (Geen keukenmachine? Hak alles dan heel fijn met een groot, scherp mes).
5. Schep het mengsel over in een ruime mengkom.
6. Voeg het verse limoensap, de suiker (of honing) and het snufje zeezout toe.
7. Roer alles goed door tot de suiker begint op te lossen.
8. Dek de kom af en zet de salsa minimaal 30 tot 60 minuten in de koelkast.
9. Dit geeft de suiker de tijd om het vocht uit de cranberry's te trekken en de smaken perfect te laten versmelten.

TIP: Proef de salsa na het rusten nog even kort. Is hij nog iets te zuur naar jouw smaak? Voeg dan gerust een klein beetje extra suiker of honing toe.

LEKKER BIJ:

Het unieke zoet-zure en pittige karakter van deze cranberry salsa snijdt op een magische wijze door rijkere, vette of hartige gerechten:

- **Kalkoen en kip:** De ultieme, moderne vervanger voor de traditionele cranberrycompote tijdens Thanksgiving of het kerstdiner. Smaakt ook geweldig op een doordeweekse gegrilde kipfilet.
- **Varkensvlees:** Vormt een fantastische match met pulled pork taco's, een malse varkenshaas of gegrilde karbonades.
- **Roomkazen (borrelplank topper):** Giet de salsa over een blok roomkaas (*cream cheese*) of een warm wiel gebakken brie, en serveer met crackers of tortillachips. Dit is een absolute hit op feestjes!
- **Wildgerechten:** Een heerlijk frisse en fruitige tegenhanger bij hertenbiefstuk, eendenborst of hazenpeper.



DOPERWTEN MET MUNT SALSA

Deze doperwten salsa is een verrassende, knalgroene en superfrisse variant op de traditionele salsa. Doperwtjes hebben van nature een heerlijk mild, zoetig smaakprofiel. Door ze kort te blancheren (zodat ze hun knapperige bite en felle kleur behouden) en te combineren met pittige rode ui, geurige munt en een flinke kneep limoensap, ontstaat een fantastische smaakmaker. Het is een lichte, gezonde salsa die elk bord direct opvrolijkt!

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 300 g doperwten (diepvries of vers)
- 🍲 ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍲 1 jalapeño, zaadlijsten verwijderd en ragfijn gesneden (een subtiele kick)
- 🍲 1 grote limoen, rasp en sap
- 🍲 handje verse munt, fijngehakt
- 🍲 handje verse koriander of platte peterselie, fijngehakt
- 🍲 2 el extra vierge olijfolie
- 🍲 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een kleine pan met water en een snuf zout aan de kook.
2. Voeg de doperwten toe en kook ze in 2 minuten beetgaar.
3. Stort ze direct in een vergiet en spoel ze grondig af met ijskoud water om het kookproces te stoppen.
4. Zo behouden ze hun prachtige felgroene kleur en stevige structuur.
5. Laat ze goed uitlekken.
6. Doe de helft van de doperwten in een kom en druk ze met een vork of de achterkant van een lepel heel lichtjes kapot.
7. Laat de andere helft heel.
8. Dit zorgt voor een leuke, gevarieerde structuur in je salsa.
9. Voeg de gesnipperde rode ui, de jalapeño en de fijngehakte kruiden (munt en koriander/peterselie) toe aan de doperwten.
10. Giet het limoensap, de limoenrasp en de olijfolie erbij.
11. Breng het geheel op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
12. Schep alles rustig en voorzichtig om.

TIP: Laat de salsa voor het serveren zo'n 15 minuten in de koelkast rusten, zodat het limoenzuur lekker in de zoete erwtjes kan trekken.

LEKKER BIJ:

Het zoet-frisse en kruidige karakter van deze doperwten salsa past uitstekend bij hartige en hartverwarmende gerechten:

- 🍷 **Taco's en vis:** Een fantastische, frisse topping voor Mexicaanse vistaco's of naast een stuk gegrilde zalm of kabeljauw.
- 🍷 **Gegrilde kip en lam:** Doperwten en munt passen traditioneel geweldig bij lamskoteletten of lamsspiesen, maar geven ook een simpele kipfilet een heerlijke upgrade.
- 🍷 **Crostini's en toast:** Smeer een laagje ricotta of geitenkaas op een geroosterd sneetje stokbrood en schep deze salsa er royaal bovenop.
- 🍷 **Borrelhapje:** Serveer de salsa met een grote schaal zoute tortillachips als gezond en origineel alternatief voor guacamole.



DOPERWTEN MET SINAASAPPEL SALSA

Deze doperwten sinaasappel salsa is een verrassende, vrolijke en kleurrijke smaakmaker die het zoete van doperwtjes combineert met het frisse, sappige van sinaasappel. Doperwtten hebben van nature een milde, zachte smaak die een fantastisch tegenwicht krijgt door het citrussuur en de zoetheid van de sinaasappel. Aangevuld met de scherpe crunch van rode ui en frisse kruiden, ontstaat een unieke salsa die zowel qua kleur als smaak direct de zon op je bord laat schijnen.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g doperwtten (diepvries of vers)
- 2 grote sinaasappels, schoongemaakt en in kleine stukjes (bij voorkeur à vijf gesneden, dus zonder vliesjes)
- ½ rode ui, zeer fijn gesnipperd
- ½ limoen, sap (voor een extra frisse, zure kick)
- 1 el extra vierge olijfolie
- handje verse platte peterselie of munt, fijngehakt
- snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

optioneel:

- ½ jalapeñopeper, ragfijn gesneden voor wie houdt van een pittige ondertoon

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook.
2. Kook de doperwtten in 2 minuten beetgaar.
3. Giet ze direct af en spoel ze grondig met ijskoud water.
4. Dit stopt het kookproces meteen, waardoor ze hun stevige structuur en prachtige felgroene kleur behouden.
5. Laat goed uitlekken.
6. Schil de sinaasappels dik tot op het vruchtvlees, zodat ook het wit volledig verwijderd is.
7. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
8. Vang het vrijgekomen sap op en doe dit samen met de stukjes in een ruime mengkom.
9. Voeg de afgekoelde doperwtten, de fijn gesnipperde rode ui (en eventueel de jalapeño) toe aan de sinaasappel in de kom.
10. Giet de olijfolie en het limoensap over het mengsel.
11. Voeg de fijngehakte peterselie of munt toe.
12. Breng het geheel op smaak met een snuf zeezout en versgemalen zwarte peper.
13. Schep alles heel voorzichtig om.

TIP: Laat de salsa voor het serveren zo'n 15 tot 20 minuten afgedekt in de koelkast staan. Hierdoor smelten de zoete sappen van de sinaasappel en de doperwtten perfect samen met de ui.

LEKKER BIJ:

Het zoet-frisse en sappige profiel van deze doperwtten sinaasappel salsa snijdt prachtig door hartige en rijkere smaken heen:

- 👉 **Eend en gevogelte:** Een absolute topcombinatie. Het fruitige karakter van de salsa past perfect bij een krokant gebakken eendenborstfilet of gegrilde kipspiesen.
- 👉 **Vis en zeevruchten:** Vormt een geweldig, fris contrast naast een moot gebakken zalm, kabeljauw of knapperige garnalen.
- 👉 **Wit- en blauwschimmelkazen:** Verrassend lekker op een borrelplank naast een stuk zachte geitenkaas, romige brie of gerijpte Manchego.
- 👉 **Borrelhapje:** Serveer het als een unieke, frisse dip met een grote schaal zoute tortillachips of knapperige crostini's.



DRUIVEN MET JALAPEÑO SALSA

Als je denkt aan salsa, denk je waarschijnlijk aan tomaten of mango. Druiven zijn echter een fantastisch geheim wapen in de keuken. Door hun stevige structuur en sappige, zoete smaak vormen ze een geweldig contrast met pittige jalapeño, frisse limoen en hartige kruiden. Het is een kleurrijke smaakmaker die elk simpel gerecht direct naar een hoger niveau tilt.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍇 250 g pitloze druiven (mix van rode en witte druiven voor mooi contrast)
- 🍷 1 kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🌶️ 1 jalapeño peper, fijngehakt (verwijder de zaadlijsten voor een mildere variant)
- 🌿 handje verse koriander of munt, fijngehakt
- 🍋 1 limoen, sap
- 🌿 1 el extra vierge olijfolie
- 🧂 snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Was de druiven grondig en dep ze droog.
2. Snijd ze, afhankelijk van de grootte, in half of kwarten.
3. Doe ze in een mengkom.
4. Voeg de fijngesnipperde rode ui, de jalapeño en de gekozen verse kruiden (koriander of munt) toe aan de druiven.
5. Pers de limoen uit over het mengsel.
6. Voeg de olijfolie toe en breng het geheel op smaak met een snuf zout en peper.
7. Schep alles voorzichtig door elkaar.

TIP: Hoewel je de salsa direct kunt serveren, is het nog lekkerder om hem 15 minuten afgedekt in de koelkast te zetten. De smaken trekken dan perfect in elkaar.

LEKKER BIJ:

Deze veelzijdige salsa past verrassend goed bij zowel vlees-, vis- als vegetarische gerechten:

- 🍷 **Van de BBQ:** Waanzinnig lekker als frisse tegenhanger bij vettere vleessoorten zoals varkenshaas, gegrilde kipspiesjes of een malse biefstuk.
- 🐟 **Visgerechten:** Geef een frisse twist aan witvis (zoals kabeljauw) of gegrilde zalm.
- 🌮 **Taco's en Tostada's:** Vervang de traditionele tomatensalsa eens door deze druivensalsa op taco's met pulled pork of vega bonen.
- 🍷 **Borrelplank:** Serveer de salsa simpelweg met gezouten tortillachips, of schep een royale lepel over een romig blok gegrilde camembert of burrata.



FRAMBOZEN MET BOSBESSEN EN MANGO SALSA

Waarom kiezen tussen bessen en tropisch fruit als het ook allebei kan? In deze salsa ontmoeten de diepe, bosachtige smaken van framboos en bosbes de zonnige, exotische zoetheid van rijpe mango. De rode ui en limoen zorgen voor een frisse, hartige tegenhanger. Het resultaat is een waanzinnig sappige en veelzijdige salsa die niet alleen fantastisch smaakt, maar er door de felle kleuren ook uit ziet als een feestje.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 rijpe mango, geschild en in kleine blokjes gesneden
- 🍷 100 gram verse frambozen (heel laten of grof gehalveerd)
- 🍷 100 gram verse bosbessen (heel laten)
- 🍷 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 jalapeño of rode peper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt
- 🍷 handje verse koriander of munt, fijngehakt
- 🍷 1 limoen, sap
- 🍷 snufje zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de mango langs de pit af.
2. Snijd het vruchtvlees in kleine, gelijkmatige blokjes (ongeveer even groot als de bosbessen) en doe ze in een ruime mengkom.
3. Voeg de bosbessen, de fijngesnipperde rode ui, de fijngehakte peper en de gekozen kruiden (koriander of munt) toe aan de mango.
4. Knijp het limoensap over het fruitmengsel uit en voeg een klein snufje zeezout toe.
5. Schep dit alvast voorzichtig door elkaar zodat de smaken zich mengen.
6. Voeg als allerlaatste de frambozen toe.
7. Schep de salsa nu nog maar een of twee keer heel voorzichtig om met een spatel.
8. Frambozen zijn kwetsbaar; je wilt dat ze hun vorm behouden en niet veranderen in een puree.
9. Laat de salsa 10 minuten op kamertemperatuur staan.
10. De mango en bessen laten dan een klein beetje sap los, wat samen met de limoen een heerlijke, natuurlijke dressing vormt.

LEKKER BIJ:

Deze salsa balanceert perfect tussen zoet, zuur en een klein beetje pittig. Dit maakt het een geweldige match voor:

- 🍷 **Taco's en Mexicaanse gerechten:** De absolute nummer één combinatie. Waanzinnig lekker op taco's met gegrilde garnalen of krokante vis, waarbij de mango en bessen het romige van een avocadosaus prachtig doorbreken.
- 🍷 **Varkensvlees (Pulled Pork):** Mango en bessen passen van nature perfect bij varkensvlees. Serveer het over een broodje pulled pork of een gegrilde varkenskarbonade.
- 🍷 **Kip van de BBQ:** Geeft een heerlijke, frisse en fruitige upgrade aan gegrilde kipfilet of kippendijen.
- 🍷 **Vegan & Vega Bowls:** Perfect als topping op een frisse poké bowl met tofu, of een Mexicaanse bowl met zwarte bonen en zoete aardappel.



FRANSE SALSA

Hoewel het woord "salsa" Spaans is, kent de Franse keuken een prachtig equivalent: Salsa Vierge (maagdelijke saus). Dit is een lichte, ongekookte saus op basis van de allerbeste olijfolie, citroensap, tomaat en een overvloed aan Franse tuinkruiden. Het resultaat is een aromatische, verfijnde en frisse smaakmaker die niet zwaar valt, maar gerechten direct een mediterrane, Franse elegantie geeft. Perfect voor wie houdt van pure, herkenbare smaken.

Bereidingstijd: 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 4 rijpe tomaten (bij voorkeur tomaten of Roma)
- 🍅 1 grote sjalot, zeer fijn gesnipperd (milder en zoeter dan ui)
- 🍅 1 el fijne kappertjes, uitgelekt
- 🍅 50 g groene olijven zonder pit (door midden gesneden)
- 🍅 1 teentje knoflook, geperst of flinterdun gesneden
- 🍅 handje verse Franse kruiden: een mix van kervel, dragon, bieslook en platte peterselie (fijnggehakt)
- 🍅 ½ citroen, sap (of 1 el witte wijnazijn)
- 🍅 5 el extra vierge olijfolie (kies een zachte, fruitige olie van hoge kwaliteit)
- 🍅 snufje zeezout (fleur de sel) en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Voor een echte Franse structuur snijd je een kruisje in de onderkant van de tomaten.
2. Dompel ze 15 seconden in kokend water en schrik ze direct in ijswater.
3. Je kunt nu heel gemakkelijk het velletje eraf halen.
4. Verwijder de zaadlijsten en het vocht, en snijd het stevige vruchtvlees in hele fijne, gelijkmatige blokjes (brunoise).
5. Meng in een kom de olijfolie, het citroensap (of de azijn), de geperste knoflook en de fijngesnipperde sjalot.
6. Voeg de tomatenblokjes, de doorgesneden olijven, kappertjes en de fijngehakte Franse kruiden (peterselie, bieslook, dragon en kervel) toe aan de olie.
7. Breng het geheel royaal op smaak met versgemalen zwarte peper en een goede snuf zeezout.
8. Laat de Franse salsa minstens 20 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
9. De olijfolie neemt de aroma's van de dragon en de sjalot prachtig op.

LEKKER BIJ:

Deze verfijnde salsa is de ultieme begeleider van lichte, zomerse gerechten en klassiekers:

- 🍷 **Witvis en Coquilles:** De absolute nummer één match. Schep deze salsa lauwwarm of op kamertemperatuur over gebakken kabeljauw, zeebaars of kort geschroeide sint-jakobsschelpen.
- 🍷 **Kip en Kalfsvlees:** Fantastisch bij een sappige gebraden kipfilet of een verfijnd kalfslapje.
- 🍷 **Gegrilde Groenten:** Geef gegrilde groene asperges, courgette of artisjokken direct een Franse bistro-vibe door er een paar lepels van deze salsa over te verdelen.
- 🍷 **Crostini of Toost:** Schep de salsa op een stukje geroosterd stokbrood dat vooraf licht is ingewreven met een teentje knoflook.



FRUIT SALSA

Waarom kiezen voor één soort fruit als je een hele regenboog in een kom kunt vangen? Deze fruitsalsa combineert de romige zoetheid van mango, het frisse van kiwi en het sappige van aardbeien. Door hier rode ui, limoen en een vleugje munt aan toe te voegen, transformeer je een simpele fruitsalade in een spannende, hartige salsa. Het is de perfecte, kleurrijke smaakmaker die elk zomers gerecht direct een frisse boost geeft.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍓 150 g verse aardbeien, in kleine blokjes
- 🥭 1 rijpe mango, geschild en in kleine blokjes
- 🥝 2 kiwi's, geschild en in kleine blokjes
- 🧄 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🌿 handje verse munt, fijngehakt
- 🍋 1 limoen, sap
- 🍯 1 el honing of ahornsiroop
- 🧂 klein snufje zout (dit versterkt de natuurlijke zoetheid van het fruit)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aardbeien, mango en kiwi's in hele kleine, gelijkmatige blokjes (ongeveer de grootte van een doperwt).
2. Hoe kleiner je snijdt, hoe beter de smaken op één lepel passen!
3. Doe al het fruit in een grote mengkom.
4. Strooi de zeer fijn gesnipperde rode ui en de fijngehakte verse munt over het fruit.
5. Meng in een apart schaaltje het limoensap met de honing (of ahornsiroop) en een klein snufje zout.
6. Giet deze dressing over de fruitsalsa.
7. Schep de salsa heel voorzichtig om met een spatel zodat het fruit niet kneust, maar alles wel bedekt is met de dressing.
8. Zet de fruitsalsa 15 minuten afgedekt in de koelkast.
9. Het fruit laat dan zijn natuurlijke sappen los, die zich vermengen met de limoen tot een heerlijke siroop.

LEKKER BIJ:

Deze veelzijdige fruitsalsa balanceert perfect tussen zoet en hartig en past daardoor bij verrassend veel gerechten:

- 🍷 **Kaneel-tortillachips (Borrel/Dessert):** Snijd tortillawraps in punten, bestrijk ze met gesmolten boter, bestrooi met suiker en kaneel, en bak ze 8 minuten krokant in de oven. Dit is dé ultieme dipper voor deze salsa!
- 🐟 **Gegrilde Vis en Garnalen:** De zoetzure salsa snijdt prachtig door het rijke van gegrilde zalm, witvis of knoflookgarnalen van de BBQ.
- 🍗 **Kipgerechten:** Geef een simpele, gegrilde kipfilet of Mexicaans gekruide kippendijen direct een frisse, tropische upgrade.
- 🥗 **Zomerse Salades:** Gebruik een royale schep van deze salsa als topping op een salade met spinazie, feta en walnoten.



GARNALEN MET WATERKERS SALSA

Als je indruk wilt maken tijdens een diner of borrel, dan is deze garnalen-waterkerssalsa de perfecte keuze. Waterkers staat bekend om zijn heerlijke, van nature peperige en ietwat bittere smaak, wat fantastisch samengaat met het zoete, malse vlees van sappige garnalen. Samen met de frisse limoen en een subtiel vleugje knoflook creëer je een salsa die textuur, elegantie en een verrassende smaakdiepte naar de tafel brengt.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 150 g gekookte garnalen
- 🍳 1 flinke hand verse waterkers (de grove steeltjes verwijderd, de blaadjes fijngehakt)
- 🍳 1 sjalotje, zeer fijn gesnipperd
- 🍳 10 kerstomaatjes, door de helft gesneden
- 🍳 1 teentje knoflook, geraspt of fijngehakt
- 🍳 ½ bio limoen, rasp en sap
- 🍳 3 el extra vierge olijfolie (kies een zachte, fruitige variant)
- 🍳 ½ rode chilipeper, zonder zaadlijsten en flinterdun gesneden (optioneel, voor extra kleur en pit)
- 🍳 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Gebruik je kant-en-klare gekookte garnalen?
2. Dep ze goed droog.
3. Snijd grotere garnalen (zoals wokgarnalen) in kleine blokjes ter grootte van een doperwt.
4. Meng in een kom de olijfolie, de limoenrasp, het limoensap, de sjalot, de knoflook en de rode peper (als je die gebruikt).
5. Was de waterkers grondig en sla goed droog.
6. Snijd de dikke, stugge stengels weg.
7. Hak de blaadjes en de fijne steeltjes met een scherp mes fijn.
8. Voeg de fijngehakte waterkers, de kerstomaatjes en de stukjes garnaal toe aan de kom met de kruidenolie.
9. Schep alles voorzichtig maar grondig door elkaar.
10. Breng op smaak met een goede snuf zeezout en versgemalen zwarte peper.
11. Serveer deze salsa het liefst direct, zodat de waterkers lekker knapperig blijft en niet verlept door het limoenzuur.

LEKKER BIJ:

Dankzij de peperige waterkers en de hartige garnalen is deze salsa een fantastische topping voor gerechten die wel wat frisheid en luxe kunnen gebruiken:

- 🍷 **Avocadohelften of Guacamole:** Vul een halve, rijpe avocado met een flinke schep van deze salsa, of serveer het als luxe upgrade bovenop een verse guacamole.
- 🍷 **Gegrilde Witvis of Zalm:** Schep de salsa over een warme, gegrilde kabeljauw of zalmoot. De koude, frisse salsa smelt heerlijk over de warme vis.
- 🍷 **Crostini's (Luxe Aperitief):** Rooster plakjes stokbrood goudbruin in de oven met wat olijfolie. Besmeer ze licht met een laagje roomkaas of zure room, en schep hier de garnalen-waterkerssalsa op.
- 🍷 **Koude Soepen:** Gebruik een lepel van deze salsa als spectaculaire, hartige garnering in het midden van een bord koude komkommersoep of gazpacho.



GREEN GODDESS SALSA

De "Green Goddess"-trend staat bekend om zijn levendige groene kleur en een overdaad aan verse, oppeppende kruiden. Waar de klassieke variant vaak een zware dressing is, transformeert dit recept het concept in een vlijmscherpe, frisse salsa. Door knapperige komkommer te combineren met romige avocado, frisse limoen en een berg groene kruiden, creëer je een multifunctionele smaakmaker. Het is pittig, fris, romig en kruidig tegelijk, een absolute 'goddess' op je tafel.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de knapperige salsa-basis:

- 🥒 ½ komkommer, in hele kleine blokjes
- 🥑 1 stevige, rijpe avocado, in kleine blokjes
- 🍅 2 bosuitjes, in dunne ringetjes

voor de Green Goddess-kruidendressing:

- 🌿 handje verse bladpeterselie
- 🧄 handje verse bieslook, grof gehakt
- 🌿 handje verse basilicum of dragon
- 🧄 1 teentje knoflook
- 🍋 1 rijpe limoen, sap
- 🫒 2 el extra vierge olijfolie
- 🥛 1 el Griekse yoghurt of vloeibare mayo (voor die subtiele romigheid)
- 🌶️ 1 tl jalapeñopeper of groene chili, zonder zaadjes (optioneel, voor een kick)
- 🧂 grote snuf zeezout en zwarte peper

MATERIAAL: blender, scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten voor de kruidendressing (peterselie, bieslook, basilicum/dragon, knoflook, limoensap, olijfolie, Griekse yoghurt/mayo en eventueel de jalapeño) in een kleine blender of keukenmachine.
2. Blend tot een gladde, felgroene saus.
3. Proef en voeg extra zout of limoensap toe naar smaak.
4. Snijd de komkommer (verwijder de waterige zaadlijsten) en de avocado in gelijke, fijne blokjes.
5. Doe ze samen met de bosuitjes in een mengkom.
6. Giet de felgroene kruidendressing over de blokjes avocado en komkommer.
7. Schep het geheel heel voorzichtig om, zodat de avocado niet volledig tot puree wordt gedrukt maar wel mooi omhuld wordt door de dressing.
8. Serveer direct of zet de salsa 10 minuten in de koelkast om extra koud en knapperig te worden.

LEKKER BIJ:

Deze Green Goddess Salsa is ontzettend veelzijdig en tilt direct elk gerecht op:

- 👉 **Als dip met Tortillachips:** De perfecte, lichtere upgrade voor je standaard guacamole tijdens de borrel.
- 👉 **Gegrilde Kip of Vis:** Smaakt fantastisch als frisse en romige topping over een warme gegrilde kipfilet of een moot gebakken zalm.
- 👉 **Taco's en Burrito's:** Geef je favoriete Mexicaanse taco's een frisse, kruidige boost.
- 👉 **Op een Sandwich of Toast:** Besmeer een dikke snee geroosterd zuurdesembrood met deze salsa en top eventueel af met een gepocheerd eitje voor een luxe lunch.



GREMOLATA SALSA

Klassieke gremolata is een droog mengsel van peterselie, knoflook en citroenrasp, traditioneel geserveerd over ossobuco. Door er sappige sjalotjes, goede olijfolie en een vleugje citroensap aan toe te voegen, transformeer je deze smaakbom in een vloeibare salsa. Het resultaat is een ultra-frisse, kruidige en vlijmscherpe salsa die zware, vette of hartige gerechten direct doorbreekt met een heldere citruskick.

Bereidingstijd: minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 30-40 g platte peterselie, de blaadjes fijngehakt
- 🍴 1 bio citroen, rasp (gebruik alleen het gele deel, het wit is bitter)
- 🍴 ½ citroen, sap
- 🍴 1 à 2 teentjes knoflook, zeer fijn geraspt of geperst
- 🍴 1 sjalotje, flinterdun gesnipperd (voor de salsa-structuur)
- 🍴 4 à 5 el extra vierge olijfolie (kies een kwalitatieve, fruitige olie)
- 🍴 grote snuf zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Was de peterselie en droog deze heel goed (bijvoorbeeld in een slacentrifuge of met keukenpapier).
2. Pluk de blaadjes van de steeltjes en hak ze met een scherp koksmes heel fijn.
3. Doe de peterselie in een mengkom.
4. Rasp de schil van de citroen direct boven de kom.
5. Voeg de zeer fijn gesnipperde sjalot en de geraspte knoflook toe.
6. Giet de extra vierge olijfolie en het citroensap over het mengsel.
7. Schep alles goed door elkaar.
8. Breng de salsa royaal op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
9. Laat de salsa eventueel 10 minuten staan voor het serveren.
10. De knoflook en sjalot verliezen hierdoor hun scherpe randje en de olie neemt alle citroenaroma's op.

LEKKER BIJ:

Deze gremolata-salsa is een echte allrounder die met name fantastisch smaakt bij gegrilde of langzaam gegaarde gerechten:

- 🍴 **Ossobuco en Stoofvlees:** De absolute nummer één combinatie. Het frisse zuur van de salsa snijdt perfect door het rijke, vette karakter van klassieke ossobuco of Italiaans stoofvlees.
- 🍴 **Biefstuk en Tagliata:** Serveer de salsa over een perfect gegrilde entrecote of biefstuk. Snijd het vlees in plakjes (*tagliata*) en schep de salsa erover.
- 🍴 **Gegrilde Vis:** Smaakt verrukkelijk bij stevige vissoorten zoals gegrilde zwaardvis, tonijn of een hele zeebaars.
- 🍴 **Geroosterde Aardappelen:** Meng een paar lepels van deze salsa vlak voor het serveren door warme, krokant geroosterde krieltjes uit de oven.



GRIEKSE SALSA

Iedereen kent de klassieke Griekse salade met grove stukken tomaat, komkommer en feta. Deze Griekse salsa pakt diezelfde geliefde smaakcombinatie, het zoete van tomaat, het zoute van olijven en feta, en het frisse van oregano, maar brengt het samen in een heel fijngehakte structuur. Hierdoor is het geen bijgerecht meer, maar een multifunctionele, levendige topping die elk simpel gerecht direct omtovert tot een mediterrane feestje.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 3 stevige tomaten, zaadlijsten verwijderd en heel fijngehakt
- 🍅 ½ komkommer, zaadlijsten verwijderd en in hele kleine blokjes
- 🍅 75 g goede feta, verkrumeld of in mini-blokjes
- 🍅 10 Kalamata olijven, ontpit en fijngehakt
- 🍅 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍅 1 teentje knoflook, fijngeperst
- 🍅 1 el verse dille of munt, fijngehakt
- 🍅 1 tl gedroogde Griekse oregano
- 🍅 ½ citroen, sap (of 1 el rode wijnazijn)
- 🍅 3 el extra vierge olijfolie (bij voorkeur Griekse)
- 🍷 snufje zwarte peper (zout is vaak niet nodig vanwege de feta en olijven)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten en de komkommer doormidden en schraap met een lepel de waterige zaadlijsten eruit.
2. Dit voorkomt dat je salsa zompig wordt.
3. Snijd het stevige vruchtvlees vervolgens in hele fijne, gelijkmatige blokjes.
4. Doe de blokjes tomaat, komkommer, rode ui en de fijngehakte Kalamata olijven in een mengkom.
5. Voeg de geperste knoflook, de gedroogde oregano en de verse kruiden (dille of munt) toe aan de kom.
6. Giet de extra vierge olijfolie en het citroensap (of de rode wijnazijn) over het mengsel en schep alles rustig door elkaar.
7. Voeg als laatste de verkrumelde feta toe.
8. Schep nog één keer heel voorzichtig om zodat de feta niet volledig verkrumelt tot een pasta, maar mooie kleine stukjes blijft vormen.
9. Laat de salsa het liefst 15 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
10. De smaken trekken dan diep in de feta.

LEKKER BIJ:

Dankzij het ziltige en frisse karakter is deze Griekse salsa een fantastische match voor:

- 🍷 **Kip Souvlaki en Gyros:** De absolute nummer één combinatie. Schep een royale lepel van deze salsa over gegrilde kipspiesjes of serveer het in een pitabroodje met gyros en een flinke klodder tzatziki.
- 🍷 **Gegrilde Vis:** Smaakt fantastisch bij witvis of gegrilde zalm, waarbij het zuur van de citroen en het zoute van de feta de vis perfect ophalen.
- 🍷 **Borrelplank met Pita:** Serveer de salsa in een mooie kom met gegrilde pitabroodjes in puntjes om heerlijk te dippen.
- 🍷 **Lamsvlees:** De klassieke combinatie van lam met oregano en citroen krijgt hiermee een heerlijk frisse upgrade. Perfect bij lamskoteletjes van de barbecue.



GROENE KRUIDEN SALSA

Soms heeft een gerecht geen zware saus nodig, maar juist een heldere, viltige kick. Deze groene kruidensalsa is een explosie van verse smaken. Door een overdaad aan bladpeterselie en munt te combineren met scherpe sjalot, zuur van limoen en de diepe smaak van een goede olijfolie, creëer je een salsa die elk gerecht direct tot leven wekt. Het snijdt feilloos door vette smaken heen en brengt een heerlijke, kruidige frisheid naar je bord.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 flinke struik platte peterselie (circa 30 g), fijngehakt
- 🍴 handje verse muntblaadjes (circa 10 g), fijngehakt
- 🍴 1 grote sjalot, flinterdun gesnipperd
- 🍴 1 teentje knoflook, flinterdun gesneden of geraspt
- 🍴 1 rijpe limoen, sap (of 1½ el rode wijnazijn)
- 🍴 5 à 6 el extra vierge olijfolie van goede kwaliteit
- 🍴 ½ groene chilipeper of jalapeño, fijngehakt (optioneel, voor een milde kick)
- 🍴 grote snuf zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Was de peterselie en de munt grondig.
2. Droog ze heel goed (met een slacentrifuge of keukenpapier), want overtollig water maakt de salsa waterig.
3. Hak de blaadjes en de fijne steeltjes met een scherp mes heel fijn.
4. Doe ze in een kom.
5. Voeg de flinterdun gesnipperde sjalot, de knoflook en eventueel de groene chilipeper toe aan de kruiden.
6. Giet het verse limoensap (of de azijn) en de extra vierge olijfolie erbij.
7. Meng alles goed door elkaar met een lepel.
8. Breng royaal op smaak met een flinke snuf zeezout en versgemalen zwarte peper.
9. Laat de salsa minstens 15 minuten op kamertemperatuur staan.
10. De sjalot en knoflook verliezen zo hun scherpe randje en de olijfolie neemt alle kruidenaroma's perfect op.

LEKKER BIJ:

Deze kruidensalsa is een echte allrounder en smaakt waanzinnig bij alles wat van de grill of uit de oven komt:

- 🍴 **Rood vlees en BBQ:** De ultieme partner voor een perfect gegrilde biefstuk, entrecote of malse lamskoteletjes.
- 🍴 **Gegrilde vis:** Schep de salsa over een warme moot gegrilde zalm of een hele zeebaars uit de oven.
- 🍴 **Geroosterde groenten:** Geef simpele geroosterde bloemkool, zoete aardappel of gegrilde asperges direct een smaakboost.
- 🍴 **Taco's en Wraps:** Gebruik het als een frisse, kruidige dressing over taco's met gegrilde kip of bonen.



ISLAND FRUIT SALSA

Als je op zoek bent naar de ultieme eiland-vibe op je bord, dan is deze tropische fruitsalsa precies wat je nodig hebt. De combinatie van sappige ananas, zoete papaja en frisse kiwi weerspiegelt de smaken van de tropen. Door hier limoensap, rode ui en een vleugje kokosnootolie (of verse munt) aan toe te voegen, transformeer je het fruit in een spannende, hartige salsa. Het is zoet, verfrissend, licht pittig en de perfecte zonnige upgrade voor elk zomers gerecht.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍌 150 gram verse ananas, in hele kleine blokjes
- 🍌 150 gram rijpe papaja (of mango), geschild en in kleine blokjes
- 🍌 2 kiwi's, geschild en in kleine blokjes
- 🍌 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍌 1 jalapeño, zonder zaadlijsten en flinterdun gesneden (voor die Caribische kick)
- 🍌 handje verse koriander of munt, fijngehakt
- 🍌 1 grote, rijpe limoen, sap
- 🍌 1 el vloeibare kokosolie (optioneel, voor een extra eilandaroma) of extra vierge olijfolie
- 🍌 klein snufje zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ananas, papaja en kiwi's in hele fijne, gelijkmatige blokjes.
2. Probeer ze ongeveer zo groot als een maïskorrel te snijden zodat je bij elke hap alle smaken meekrijgt.
3. Doe het fruit in een grote kom.
4. Voeg de flinterdun gesnipperde rode ui, de fijngehakte jalapeño en de verse kruiden (koriander of munt) toe aan het fruit.
5. Meng in een klein schaaltje het verse limoensap met de (kokos)olie en een klein snufje zeezout.
6. Giet dit over de fruitsalsa.
7. Schep de salsa heel voorzichtig om met een spatel om het fruit mooi glanzend te maken zonder het te kneuzen.

TIP: Zet de salsa 15 minuten afgedekt in de koelkast. Het fruit laat dan zijn natuurlijke, zoete sappen los die perfect samensmelten met de limoen en de pittige jalapeño.

LEKKER BIJ:

Deze Island Fruitsalsa schittert vooral naast gerechten met krachtige, hartige of rokerige smaken:

- 🍷 **Jerkip en BBQ:** De absolute nummer één combinatie. De zoete eilandfruitsoorten balanceren perfect met de pittige, aromatische kruiden van Caribische jerk-kip of gegrilde varkenskarbonades.
- 🍷 **Gegrilde Witvis en Garnalen:** Geef gegrilde kabeljauw, tilapia of reuzengarnalen direct een tropische vulling. Het fruit vult het zachte van de vis fantastisch aan.
- 🍷 **Kokosgarnalen:** Serveer de salsa als frisse tegenhanger naast knapperig gefrituurde kokosgarnalen (coconut shrimp).
- 🍷 **Taco's en Bowls:** Perfect als kleurrijke topping op een taco met krokante vis of een veganistische bowl met zwarte bonen, rijst en bakbanaan.



ITALIAANSE SALSA

In de Italiaanse keuken draait alles om eenvoud en de allerbeste ingrediënten. Deze Italiaanse salsa is daar het perfecte voorbeeld van. Geen vlijmscherpe chilipepers, maar een harmonieuze mix van zoete rijpe tomaten, ziltige kappertjes, aromatische basilicum en een sublieme extra vierge olijfolie. Het is een frisse, ongekookte salsa die barst van de mediterrane smaken en elk eenvoudig gerecht direct transformeert in een Italiaans feestje.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 4 rijpe roma tomaten, zaadlijsten verwijderd en fijngehakt
- 🍅 1 kleine sjalot of rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍅 1 teentje knoflook, geraspt of fijngeperst
- 🍅 handje verse basilicumblaadjes, in dunne reepjes gesneden
- 🍅 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- 🍅 1 el fijne kappertjes, uitgelekt (en grof gehakt indien groot)
- 🍅 1 el rode wijnazijn (of balsamico azijn van hoge kwaliteit)
- 🍅 4 el extra vierge olijfolie (kies een fruitige, Italiaanse olie)
- 🍅 grote snuf zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de roma tomaten doormidden en schraap met een lepel de waterige zaadlijsten eruit.
2. Snijd het stevige vruchtvlees in fijne, gelijkmatige blokjes.
3. Doe de blokjes in een zeef met een klein snufje zout en laat ze 5 minuten uitlekken.
4. Zo wordt je salsa niet waterig.
5. Doe de uitgelekte tomatenblokjes, de fijngesnipperde sjalot en de kappertjes in een mengkom.
6. Voeg de geraspte knoflook, de reepjes basilicum en de fijngehakte peterselie toe aan de kom.
7. Giet de extra vierge olijfolie en de rode wijnazijn over het mengsel.
8. Breng het geheel royaal op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel nog een extra snuf zeezout.
9. Schep alles voorzichtig door elkaar.
10. Laat de salsa minstens 15 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
11. De sjalot verliest hierdoor zijn scherpe randje en de olie neemt alle kruidenaroma's perfect op.

LEKKER BIJ:

Deze Italiaanse salsa brengt een heerlijke frisheid aan een breed scala aan gerechten:

- 🍷 **Klassieke Bruschetta:** Dé ultieme bestemming voor deze salsa. Rooster dikke plakken stevig zuurdesembrood (of ciabatta), wrijf ze licht in met een rauw teentje knoflook en schep er een royale hoeveelheid van deze salsa bovenop.
- 🍷 **Burrata en Mozzarella:** Serveer de salsa over een romige bol verse burrata of buffelmozzarella. Het zuur van de tomaat en azijn snijdt prachtig door het romige en vette van de kaas.
- 🍷 **Biefstuk (Tagliata di Manzo):** Snijd een perfect gegrilde biefstuk of entrecote in dunne tranches en verdeel deze koude, frisse salsa eroverheen.
- 🍷 **Gegrilde Vis en Kip:** Smaakt fantastisch als topping op een sappige gebraden kipfilet of een moot gebakken zeebaars of kabeljauw.



KERSTOMATEN MET CHIPOTLE SALSA

Chipotlepepers (gerookte jalapeñopepers in adobo saus) zijn een absolute favoriet in de Mexicaanse keuken vanwege hun diepe, complexe smaak. Ze zijn niet alleen pittig, maar vooral heel rijk en rokerig. Door deze pepers te combineren met sappige kerstomaatjes, die door ze kort te roosteren nóg zoeter worden, creëer je een salsa met een waanzinnige smaakdiepte. Het is de perfecte winterse of barbecue-salsa voor wie houdt van een stevige, karaktervolle smaakmaker.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 400 g kerstomaatjes (bijvoorbeeld honing- of snoeptomaatjes)
- 🍅 1 à 2 chipotlepepers in adobo saus (uit een blikje), fijngehakt
- 🍅 1 tl adobo saus
- 🍅 1 kleine rode ui, in grove stukken (om te roosteren)
- 🍅 2 teentjes knoflook, in de schil
- 🍅 1 rijpe limoen, sap
- 🍅 handje verse koriander, grof gehakt
- 🍅 1 el olijfolie (om te roosteren)
- 🍅 grote snuf zeezout en een snufje komijnpoeder

MATERIAAL: gietijzeren koekenpan, blender, scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge koekenpan (bij voorkeur gietijzer) op hoog vuur, of zet de ovengrill aan.
2. Meng de kerstomaatjes en de stukken rode ui met de olijfolie.
3. Leg ze samen met de knoflookteentjes (in de schil) in de pan of op een bakplaat.
4. Rooster ze circa 8-10 minuten tot de tomaatjes openbarsten en hier en daar zwarte, geblakerde plekjes krijgen.
5. Haal de knoflookteentjes uit hun schil (ze zijn nu heerlijk zacht en zoet van binnen).
6. Doe de geroosterde tomaatjes, ui, gepelde knoflook, de fijngehakte chipotlepeper(s) en de adobo saus in een keukenmachine of blender.
7. Pulseer een paar keer kort.
8. Het is het lekkerst als de salsa nog een beetje structuur heeft (chunky), dus blend hem niet volledig tot een gladde saus.
9. Giet de salsa in een kom.
10. Roer het limoensap, de verse koriander, een snuf komijn en een flinke snuf zeezout erdoor.
11. Proef goed; de salsa moet een mooie balans hebben tussen het zoete van de tomaat, het rokerige van de chipotle en het frisse van de limoen.

LEKKER BIJ:

Dankzij de diepe, rokerige smaak is deze chipotlesalsa een fantastische match voor robuuste gerechten:

- 🍳 **Taco's met rundvlees of paddenstoelen:** De absolute nummer één combinatie. Smaakt fantastisch op taco's met runderreepjes (carne asada) of vlezige, gegrilde portobello's.
- 🍳 **Stevige BBQ-gerechten:** Serveer de salsa warm of op kamertemperatuur naast een sappige biefstuk, hamburger of gegrilde spareribs.
- 🍳 **Gegrilde maïskolven:** Smeer warme maïskolven in met een beetje mayonaise of vloeibare boter en schep deze salsa eroverheen.
- 🍳 **Loaded Nachos:** Giet deze salsa warm over een schaal met tortillachips, bonen en gesmolten cheddar rechtstreeks uit de oven.



KIKKERERWTEN MET KOMKOMMER SALSA

Als je eens wat anders wilt dan een salsa die snel waterig wordt, is deze kikkererwten-salsa een absolute aanrader. Kikkererwten vormen een fantastische basis omdat ze een stevige textuur hebben en de smaken van limoen, knoflook en kruiden als een spons opzuigen. Samen met knapperige komkommer, romige avocado en frisse kruiden creëer je een salsa die zo voedzaam is dat hij het midden houdt tussen een luxe topping en een lichte maaltijdsalade.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥘 1 blik (400 g) kikkererwten, gespoeld en goed uitgelekt
- 🥘 ½ komkommer, zaadlijsten verwijderd en in kleine blokjes
- 🥘 1 stevige, rijpe avocado, in kleine blokjes
- 🥘 1 kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🥘 ½ rode peper, zonder zaadlijsten en fijngehakt (of 1 tl chilivlokken)
- 🥘 handje verse koriander of platte peterselie, fijngehakt
- 🥘 1 grote limoen, sap
- 🥘 2 el extra vierge olijfolie
- 🥘 1 tl komijnpoeder
- 🥘 grote snuf zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de kikkererwten grondig af onder de koude kraan en laat ze goed uitlekken.
2. Droog ze eventueel kort tussen een schone theedoek.
3. Hoe droger ze zijn, hoe beter ze de dressing opnemen.
4. Doe ze in een ruime kom.
5. Voeg direct het limoensap, de olijfolie, het komijnpoeder, een flinke snuf zout en peper toe aan de kikkererwten.
6. Schep dit om en laat het even 5 tot 10 minuten staan terwijl je de rest snijdt.
7. De kikkererwten trekken nu vol smaak.
8. Snijd de komkommer (schraap de natte zaadlijsten er eerst uit met een lepel) en de rode ui in fijne blokjes.
9. Voeg ze samen met de fijngehakte rode peper en verse kruiden toe aan de kom.
10. Snijd de avocado in blokjes en voeg deze als allerlaatste toe.
11. Schep de salsa heel voorzichtig om met een spatel, zodat de avocado zijn vorm behoudt en de salsa er fris en kleurrijk uit blijft zien.

LEKKER BIJ:

Dankzij de stevige structuur is deze kikkererwten-salsa een fantastische en vullende toevoeging aan diverse maaltijden:

- 🍷 **Gegrilde Kip en Kipspiesjes:** De perfecte, eiwitrijke combo. Schep een royale hoeveelheid salsa over sappig gegrilde kippendijen of kip-souvlaki.
- 🍷 **Witte vis of Garnalen:** Vult het zachte karakter van gebakken kabeljauw of gegrilde reuzengarnalen geweldig aan met een stevige bite.
- 🍷 **Taco's en Wraps (Vega):** Gebruik deze salsa als hoofdvulling of rijke topping voor vegetarische taco's of burrito's. Het romige van de avocado en de bite van de kikkererwt vervangen vlees moeiteloos.
- 🍷 **Gezonde Lunch-bowl:** Meng een paar flinke scheppen van deze salsa door gekookte quinoa of bulgur voor een instant gezonde, vullende lunchsalade.



KIWI SALSA

Als je op zoek bent naar een salsa die echt opvalt, dan is kiwi je geheime wapen. Kiwi's hebben van nature een perfecte balans tussen zoet en zuur, en hun sappige maar stevige structuur leent zich uitstekend voor een salsa. Gecombineerd met het scherpe van rode ui, het aromatische van koriander en de milde hitte van jalapeño, creëer je een smaakmaker die niet alleen prachtig oogt, maar ook een ongekende frisheid naar je bord brengt.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍌 4 stevige, rijpe kiwi's, geschild en in kleine blokjes
- 🍌 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍌 ½ jalapeñopeper, zonder zaadlijst en heel fijngehakt
- 🍌 ½ groene chili, zonder zaadlijst en heel fijngehakt
- 🍌 handje verse koriander, fijngehakt
- 🍌 1 limoen, sap
- 🍌 1 el extra vierge olijfolie
- 🍌 klein snufje zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de kiwi's en snijd ze in gelijkmatige, kleine blokjes (ongeveer ter grootte van een doperwt).
2. Zorg dat de kiwi's rijp zijn, maar nog wel stevig aanvoelen, anders wordt de salsa te zompig.
3. Doe ze in een mengkom.
4. Voeg de fijngesnipperde rode ui, de fijngehakte jalapeño, groene chili en de verse koriander toe aan de kiwi's.
5. Giet het verse limoensap en de olijfolie over het mengsel.
6. Strooi er een klein snufje zeezout overheen.
7. Het zout helpt om de zoetheid van de kiwi extra naar voren te halen.
8. Schep de salsa heel voorzichtig om met een lepel zodat de kiwi-blokjes mooi heel blijven.
9. Laat de salsa 10 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren, zodat de scherpheid van de ui verzacht en intrekt in het fruit.

LEKKER BIJ:

Dankzij de hoge zuurgraad en het fruitige karakter is deze kiwisalsa de ultieme tegenhanger voor rijkere of pittig gekruide gerechten:

- 🍌 **Fish Tacos & Krokante Vis:** De absolute nummer één combinatie. Het zuurzoete van de kiwi snijdt perfect door het vette, krokante laagje van gefrituurde of gebakken vis.
- 🍌 **Gegrilde Zalm of Garnalen:** Schep een royale lepel van deze salsa over een warme moot gegrilde zalm of spiesjes met knoflookgarnalen van de barbecue.
- 🍌 **Varkensvlees (Carnitas):** Net als ananas en mango past kiwi geweldig bij varkensvlees. Heerlijk als topping op taco's met pulled pork.
- 🍌 **Borrelplank met Tortillachips:** Serveer de salsa simpelweg met gezouten tortillachips voor een verrassende, tropische twist tijdens de borrel.



KIWI MET KOMKOMMER SALSA

Als je denkt aan een partner voor kiwi in een salsa, denk je misschien snel aan ander fruit. Maar de echte magie ontstaat wanneer je kiwi mixt met knapperige komkommer. Kiwi brengt het sappige, zoetzure karakter, terwijl de komkommer zorgt voor een verfrissende, hydraterende 'crunch' die niet overheerst. Samen met limoen, rode ui en een vleugje munt maak je een felgroene salsa die waanzinnig verfrissend is en perfect past bij zonnige dagen.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍌 3 stevige, rijpe kiwi's, geschild en in kleine blokjes
- 🍌 ½ komkommer, zaadlijsten verwijderd in kleine blokjes (ultieme crunch)
- 🍌 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍌 ½ jalapeño of groene chilipeper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt
- 🍌 handje verse munt of koriander, fijngehakt
- 🍌 1 limoen, sap
- 🍌 1 el extra vierge olijfolie
- 🍌 snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de komkommer in de lengte doormidden en schraap met een lepel de waterige zaadlijsten eruit.
2. Snijd het stevige deel in kleine blokjes (ongeveer even groot als de kiwiblokjes).
3. Dit zorgt ervoor dat je salsa lekker knapperig blijft en niet waterig wordt.
4. Schil de kiwi's en snijd ze in nette blokjes.
5. Doe ze samen met de komkommer in een mengkom.
6. Voeg de fijngesnipperde rode ui, de jalapeño en de verse munt (of koriander) toe aan het mengsel.
7. Giet het verse limoensap en de olijfolie over de salsa.
8. Breng op smaak met een goede snuf zeezout en een klein beetje zwarte peper.
9. Schep alles heel voorzichtig om.
10. Laat de salsa 10 minuten op kamertemperatuur staan voor je hem serveert; de komkommer en kiwi laten dan een klein beetje sap los dat zich mengt tot een heerlijke, natuurlijke dressing.

LEKKER BIJ:

Dit frisse, groene duo is een fantastische smaakmaker bij lichte en hartige gerechten:

- 🍌 **Gegrilde of gebakken vis:** De absolute nummer één. De salsa is waanzinnig lekker over een moot warme gegrilde zalm of als topping op krokante vis-taco's.
- 🍌 **Kip van de BBQ:** Geef een simpele, gegrilde kipfilet of kippendijen direct een sappige en frisse upgrade.
- 🍌 **Feta en Geitenkaas:** Het zoute en romige van feta of geitenkaas matcht geweldig met het zoetzure van deze salsa. Serveer het samen op een toastje of over een salade.
- 🍌 **Borrelhap met Tortillachips:** Weer eens wat anders dan guacamole of tomatensalsa; heerlijk om koel te dippen met gezouten chips.



KIWI MET LIMOEN EN PEPER SALSA

Als je op zoek bent naar een salsa die je smaakpapillen direct wakker schudt, dan is deze combinatie een schot in de roos. In dit recept draait alles om intensiteit. Het natuurlijk zoetzure karakter van de kiwi wordt maximaal versterkt door een royale hoeveelheid vers limoensap en de vurige, heldere hitte van verse peper. Het is een strakke, felgroene salsa zonder overbodige opsmuk die vette of zware gerechten direct doorbreekt met een vlijmscherpe, frisse kick.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍌 4 stevige, rijpe kiwi's, geschild en in kleine blokjes
- 🍌 1½ tot 2 rijpe limoenen, sap (lekker royaal!)
- 🍌 ½ verse jalapeño, heel fijngehakt (laat de zaadjes zitten voor extra pit)
- 🍌 ½ chilipeper, heel fijngehakt (laat de zaadjes zitten voor extra pit)
- 🍌 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍌 handje verse koriander of munt, fijngehakt
- 🍌 1 el extra vierge olijfolie
- 🍌 snuf zeezout (essentieel om de zuren te balanceren)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de kiwi's en snijd ze in nette, kleine blokjes.
2. Zorg ervoor dat de kiwi's niet té rijp zijn; ze moeten hun vorm goed behouden.
3. Doe ze in een mengkom.
4. Voeg de flinterdun gesnipperde rode ui en de fijngehakte pepers toe.
5. Als je van echt scherp houdt, kun je een deel van de peperzaadjes mee mengen.
6. Wil je juist een mildere salsa, schraap de zaadlijsten er dan vooraf uit.
7. Pers de limoenen krachtig uit boven de kom.
8. Giet de olijfolie erbij en voeg een royale snuf zeezout toe.
9. Het zout is hier heel belangrijk om het scherpe contrast tussen de limoen en de kiwi mooi samen te brengen.
10. Strooi de fijngehakte koriander of munt over het mengsel.
11. Schep de salsa heel voorzichtig om.
12. Laat hem minimaal 10 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
13. De sappen van de kiwi mengen zich dan met het limoensap en de peper, waardoor een waanzinnig lekkere, pittige dressing ontstaat.

LEKKER BIJ:

Door de hoge zuurgraad en de stevige peperkick is deze salsa een perfecte smaakmaker bij gerechten die wel wat vuur en frisheid kunnen gebruiken:

- 🍌 **Ceviche en rauwe vis:** De absolute topcombinatie. Het extra limoensap in deze salsa past perfect bij de bereidingswijze van klassieke ceviche of een tartaar van verse zalm of zeebaars.
- 🍌 **Krokante Fish Tacos:** Het zuur en de pit snijden feilloos door het vette, krokante jasje van gefrituurde vis-taco's.
- 🍌 **Varkensvlees van de BBQ:** Smaakt fantastisch als tegenhanger bij vettere vleessoorten zoals gegrilde speklapjes, varkenskarbonades of pulled pork.
- 🍌 **Gegrilde Halloumi:** Het zoute, rubberachtige karakter van gegrilde halloumi-kaas matcht sensationeel goed met de vlijmscherpe fruitigheid van deze salsa.



KOMKOMMER MET JALAPEÑO SALSA

Als je op zoek bent naar een salsa die maximaal verfrissend is, dan is komkommer de ideale basis. Waar tomaten soms zwaar of heel zuur kunnen uitvallen, brengt komkommer een lichte, hydraterende 'crunch' naar je bord. Gemixt met pittige jalapeño, het scherpe van rode ui en een flinke kneep frisse limoen creëer je een salsa die perfect is voor warme dagen. Het is de ultieme knapperige oppepper voor elk gerecht.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥒 1 grote komkommer
- 🧅 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🌶️ 1 jalapeño of groene chilipeper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt
- 🌿 handje verse koriander of munt, fijngehakt
- 🍋 1 grote, rijpe limoen, sap
- 🫒 1 el extra vierge olijfolie
- 🧂 grote snuf zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de komkommer in de lengte doormidden.
2. Schraap met een lepel de waterige, zachte zaadlijsten eruit.
3. Dit voorkomt dat je salsa binnen een paar minuten verandert in een waterige soep.
4. Snijd de stevige buitenkant van de komkommer in hele kleine, gelijkmatige blokjes (brunoise).
5. Doe ze in een mengkom.
6. Voeg de fijn gesnipperde rode ui, de fijngehakte jalapeño en de verse kruiden (koriander of munt) toe aan de komkommer.
7. Giet het verse limoensap en de olijfolie over de salsa.
8. Breng het geheel royaal op smaak met zeezout en een beetje zwarte peper.
9. Het zout trekt in de komkommer en geeft een heerlijke hartige smaak.
10. Schep alles goed door elkaar.
11. Voor de ultieme verfrissing zet je de salsa voor het serveren nog even 10 minuten in de koelkast zodat hij door en door koud is.

LEKKER BIJ:

Dankzij de neutrale, frisse basis en de knapperige textuur past deze komkommersalsa bij ontzettend veel gerechten:

- 🌮 **Pittige Mexicaanse gerechten:** De absolute nummer één bestemming. De koele komkommer blust perfect de hitte van pittige taco's met gehakt of burrito's.
- 🍷 **Gegrilde Zalm of Garnalen:** Vult het rijke, vette karakter van warm gegrilde zalm of garnaalenspiezen waanzinnig fris aan.
- 🍗 **Aziatische sateetjes:** Vervang de traditionele atjar of komkommersalade eens door deze salsa naast kruidige kipsaté of gegrilde buikspek.
- 🌮 **Borrelplank dipper:** Serveer koud met gezouten tortillachips. Het is een heerlijk licht en slank alternatief voor zwaardere dips.



KOMKOMMER MET KORIANDER SALSA

Als je houdt van de heldere, licht citrusachtige smaak van verse koriander, dan is deze salsa een schot in de roos. Komkommer vormt hier de perfecte, hydraterende basis: het is super-knapperige en neutraal van smaak, waardoor de verse koriander écht de kans krijgt om te schitteren. Samen met een flinke kneep limoensap en een subtiel scherp randje van rode ui en peper, creëer je een vederlichte topping die elk gerecht direct voorziet van een verrukkelijke, zomerse verfrissing.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 grote komkommer
- 🍴 15-20 g verse koriander, blaadjes en fijne steeltjes fijngehakt
- 🍴 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍴 ½ jalapeño of groene chilipeper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt (voor een milde kick)
- 🍴 1 grote, sappige limoen, sap
- 🍴 1 el extra vierge olijfolie
- 🍴 goede snuf zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de komkommer in de lengte doormidden.
2. Schraap met een lepel de waterige zaadlijsten eruit.
3. Dit is heel belangrijk, omdat de salsa anders binnen een paar minuten slap en waterig wordt.
4. Snijd de stevige buitenkant van de komkommer in hele kleine, gelijkmatige blokjes.
5. Doe ze in een mengkom.
6. Voeg de fijngesnipperde rode ui en de fijngehakte peper toe.
7. Hak de koriander fijn (gebruik ook gerust de fijne steeltjes, die hebben juist heel veel smaak!) en doe deze bij de komkommer.
8. Giet het verse limoensap en de olijfolie over de salsa.
9. Breng het geheel royaal op smaak met een goede snuf zeezout en een beetje zwarte peper.
10. Schep alles voorzichtig door elkaar.

TIP: Zet de salsa voor het serveren 10 minuten afgedekt in de koelkast. De komkommer wordt hierdoor extra knapperig en koud, wat fantastisch contrasteert met warme gerechten.

LEKKER BIJ:

Dankzij het kruidige en verfrissende karakter is deze komkommer-koriandersalsa een uitstekende match voor uiteenlopende keukens:

- 🍴 **Mexicaanse Taco's en Tostada's:** Smaakt fantastisch als tegenhanger bij pittige taco's met gehakt, kip of bonen. De koele komkommer en koriander blussen de hitte perfect.
- 🍴 **Gegrilde Vis en Garnalen:** Schep een royale lepel over een warme moot gegrilde zalm, witvis of spiesjes met knoflookgarnalen.
- 🍴 **Indiase Curries:** Gebruik deze salsa in plaats van (of naast) een traditionele raita. Het is een heerlijk frisse, vetvrije topping voor over een pittige Indiase curry of dahl.
- 🍴 **Aziatische Noodles en Bowls:** Voeg een paar scheppen toe aan een poké bowl met zalm of strooi het over een koude rijst- of noedelsalade voor extra textuur en kruidigheid.



KORIANDER MET PETERSELIE SALSA

Als je op zoek bent naar een salsa die elk saai gerecht direct tot leven wekt, dan is deze combinatie van koriander en platte peterselie goud waard. Waar peterselie zorgt voor een aardse, frisse en hartige basis, brengt de koriander een heldere, citrusachtige boventoon. Samen met scherpe rode ui, knoflook en het zuur van rode wijnazijn vormt dit een vloeibare salsa die feilloos door vette of zware smaken heen snijdt. Het is dé perfecte, ongekookte oppepper voor de barbecue of Mexicaanse avond.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 20 g verse koriander, blaadjes en fijne steeltjes
- 🍴 20 g verse platte peterselie, blaadjes en fijne steeltjes
- 🍴 1 kleine rode ui (of sjalot), flinterdun gesnipperd
- 🍴 2 teentjes knoflook, geraspt of fijngeperst
- 🍴 ½ rode of groene peper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt
- 🍴 2 el rode wijnazijn (of limoensap)
- 🍴 5 à 6 el extra vierge olijfolie van goede kwaliteit
- 🍴 1 tl gedroogde oregano
- 🍴 grote snuf zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Was de koriander en platte peterselie grondig.
2. Droog ze daarna extreem goed (met een slacentrifuge of keukenpapier).
3. Als de kruiden te nat zijn, stoot het vocht de olijfolie af en wordt de salsa waterig.
4. Hak de peterselie en koriander met een scherp koksmes heel fijn.
5. Gebruik ook gerust de fijne steeltjes van de koriander en peterselie, hier zit ontzettend veel smaak in.
6. Doe de kruiden in een kom.
7. Voeg de flinterdun gesnipperde rode ui, de knoflook, de fijngehakte peper en de gedroogde oregano toe aan de kruiden.
8. Giet de rode wijnazijn en de extra vierge olijfolie erbij.
9. Meng alles goed door elkaar met een lepel.
10. Breng de salsa royaal op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
11. Laat de salsa minstens 15 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
12. De azijn verzacht de scherpheid van de rauwe ui en knoflook, terwijl de olie alle diepe kruidenaroma's opneemt.

LEKKER BIJ:

Dankzij de combinatie van krachtige kruiden en zuren is deze salsa een fantastische smaakmaker bij vlezig, hartige of gegrilde gerechten:

- 🍴 **Biefstuk en BBQ (Chimichurri stijl):** De absolute nummer één combinatie. Smaakt fenomenaal over een perfect gegrilde entrecote, biefstuk of malse lamskoteletjes rechtstreeks van de barbecue.
- 🍴 **Mexicaanse Taco's en Fajita's:** Gebruik het als een vlijmscherpe, frisse dressing over taco's met pulled pork, gegrilde kip of zwarte bonen.
- 🍴 **Gegrilde Vis en Garnalen:** Geef een moot warm gegrilde zalm of spiesjes met knoflookgarnalen direct een frisse, kruidige boost.
- 🍴 **Geroosterde Aardappelen:** Schep een paar lepels van deze kruidensalsa over hete, krokant geroosterde krieltjes uit de oven vlak voor het serveren.



MACHA SALSA

Salsa Macha is afkomstig uit Veracruz, Mexico, en is compleet anders dan de meeste salsa's. In plaats van tomaten of azijn vormt een rijke, aromatische olie de basis. Hierin worden gedroogde Mexicaanse pepers, heel veel knoflook, knapperige pinda's en sesamzaadjes zachtjes gebakken en vervolgens grof gehakt. Het resultaat is een rokerige, diepe, nootachtige en pittige smaakbom die door de krokante stukjes een fantastische textuur geeft aan elk gerecht.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 350 ml neutrale olie (zoals zonnebloem-, avocado- of milde olijfolie)
- 🍴 4 gedroogde guajillopepers (mild, fruitig)
- 🍴 2 gedroogde anchopepers (diep, rozijnachtig en rokerig)
- 🍴 2 el witte sesamzaadjes
- 🍴 4 à 5 grote teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
- 🍴 6 tot 8 gedroogde chiles de árbol (voor de pittige kick – gebruik minder voor een mildere salsa)
- 🍴 75 gr ongezouten, geroosterde pinda's (traditioneel, maar amandelen of pecannoten werken ook)
- 🍴 2 el witte sesamzaadjes
- 🍴 4 à 5 grote teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
- 🍴 1 tl appelciderazijn (helpt om de smaken te balanceren)
- 🍴 ½ tl gedroogde Mexicaanse oregano
- 🍴 1 tl zeezout (naar smaak)

MATERIAAL: scherp mes, blender

ZO MAAK JE HET:

1. Knip de stelen van de gedroogde guajillo- en anchopepers.
2. Schud de zaadjes eruit.
3. Knip of snijd het vruchtvlees in kleine stukjes van ongeveer 1 centimeter.
4. De kleine chiles de árbol kun je in hun heel laten (of alleen de stelen verwijderen).
5. Verhit de olie in een steelpan of koekenpan op middellaag vuur.
6. Voeg de plakjes knoflook en de pinda's toe.
7. Bak dit rustig gedurende 3 tot 4 minuten tot de knoflook goudbruin begint te kleuren en krokant wordt.
8. Pas op dat het vuur niet te hoog staat, verbrande knoflook wordt bitter.
9. Voeg de stukjes gedroogde peper en de sesamzaadjes toe aan de hete olie.
10. Bak dit nog maximaal 30 tot 60 seconden mee tot de pepers opbollen en heerlijk aromatisch beginnen te ruiken.
11. Haal de pan direct van het vuur, want gedroogde pepers verbranden heel snel.
12. Laat het mengsel in de pan zo'n 10 minuten afkoelen.
13. Roer daarna de appelciderazijn, de gedroogde oregano en het zeezout erdoorheen.
14. Giet het mengsel in een keukenmachine of blender.
15. Pureer het niet helemaal glad!
16. Pulseer een paar keer kort.
17. Je wilt een chunky chili-olie met knapperige stukjes pinda en chilipeper overhouden.

TIP: Omdat er geen water in zit, kun je deze salsa tot wel een maand in een potje in de koelkast bewaren!

LEKKER BIJ:

Mexicanen zweren erbij: "*Spoon it over everything!*" Deze rijke, nootachtige chili-olie tilt milde en vettere gerechten naar een waanzinnig hoog niveau:

- 🍴 **Taco's, Quesadillas en Burrito's:** De absolute nummer één bestemming. Het is een geweldige topping voor loaded taco's met pulled pork of brisket.
- 🍴 **Eieren bij het ontbijt:** Druppel een paar lepels Salsa Macha over een gebakken eitje, roerei of *huevos rancheros*.
- 🍴 **Gegrilde of Geroosterde Zalm:** De rokerige vetten in de salsa passen fenomenaal bij een warme moot langzaam geroosterde zalm uit de oven.
- 🍴 **Romige kazen & Dips:** Schep een royale lepel bovenop een schaal met cottage cheese (hüttenkäse), zure room of een blok romige burrata. Serveer met rauwkost of tortillachips om te dippen.
- 🍴 **Gegrilde groenten:** Pimp simpele gegrilde broccoli, bloemkool of zoete aardappel direct op met deze crunchy olie.



MAÏS SALSA

Maïs is van zichzelf heerlijk zoet en knapperig, wat het een fantastische basis maakt voor een salsa. De truc om een écht goede maïssalsa te maken, is het contrast: de zoetheid van de maïs combineer je met het vlijmscherpe van rode ui, het frisse van limoen en een subtiele kick van jalapeño. Als je de maïs vooraf ook nog heel kort roostert in een pan, krijgt de salsa een waanzinnig lekkere, licht gerookte diepte. Het is een vrolijke, sappige smaakmaker die gegarandeerd als eerste op is.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 groot blik (ca. 300 g) maïs, goed uitgelekt
- 🍷 1 kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 jalapeño of groene chilipeper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt
- 🍷 flinke hand verse koriander, fijngehakt
- 🍷 1 à 2 sappige limoenen, sap
- 🍷 1 el olijfolie of boter (alleen nodig als je de maïs gaat roosteren)
- 🍷 grote snuf zeezout en een snufje komijnpoeder

MATERIAAL: gietijzeren koekenpan, scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een koekenpan (bij voorkeur gietijzer) op hoog vuur met een heel klein beetje olijfolie of boter.
2. Voeg de uitgelekte maïs toe.
3. Bak de maïs 4 tot 5 minuten op hoog vuur zonder te veel te roeren, tot de korrels goudbruin kleuren en hier en daar een klein zwart "geblakerd" randje krijgen.
4. Haal de maïs uit de pan en laat kort afkoelen in een mengkom.
5. Geen tijd? Je kunt deze stap overslaan en de maïs direct koud uit het blik gebruiken!
6. Snipper de rode ui zo fijn mogelijk en hak de jalapeño en verse koriander fijn.
7. Voeg de ui, jalapeño en koriander toe aan de kom met maïs.
8. Pers de limoenen krachtig uit over het mengsel.
9. Voeg een flinke snuf zeezout en een klein snufje komijnpoeder toe.
10. Het zout en het zuur van de limoen zijn hier heel belangrijk om het zoete van de maïs perfect te balanceren.
11. Schep alles goed door elkaar.
12. Laat de salsa eventueel 10 minuten staan voor het serveren zodat de smaken goed in de maïs kunnen trekken.

LEKKER BIJ:

Dankzij de zoete crunch en frisse smaak is deze maïssalsa ontzettend multifunctioneel:

- 🍷 **Taco's, Burrito's en Bowls:** De absolute nummer één bestemming. Het is de perfecte, frisse topping voor taco's met gekruid gehakt, kip fajita's of een vegetarische burrito bowl met zwarte bonen en rijst.
- 🍷 **Gegrilde Kip of Varkensvlees:** Smaakt fantastisch naast of bovenop een sappige gegrilde kippendij of BBQ-varkenskarbonade.
- 🍷 **Witte vis en Garnalen:** De zoetheid van de maïs past geweldig bij het zachte karakter van gebakken kabeljauw of knoflookgarnalen.
- 🍷 **Borrelplank dipper:** Serveer als een dikke, chunky dip met een grote schaal gezouten tortillachips. Omdat maïskorrels stevig zijn, schep je ze heel gemakkelijk op met een chipje!



MANDARIJN MET GRANAATAPPEL SALSA

Als je denkt aan een fruitsalsa, denk je al snel aan zomerse mango of ananas. Maar juist in het najaar en de winter kun je met mandarijnen een fantastische, seizoensgebonden salsa maken. Mandarijnen zijn heerlijk zoet, lekker sappig en hebben een zacht velletje dat perfect samensmelt met andere ingrediënten. Gecombineerd met knapperige granaatappelpitjes, pittige jalapeño en frisse munt creëer je een kleurrijke, verfrissende smaakmaker die met name rijkere winterse gerechten prachtig opfrist.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍊 4 mandarijnen (bij voorkeur pitloos, zoals clementines)
- 🍊 4 el granaatappelpitjes (een feestelijke rode kleur en een lekkere crunch)
- 🍊 ½ kleine rode ui, extreem fijn gesnipperd
- 🍊 ½ jalapeño of rode peper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt
- 🍊 Handje verse munt of koriander, fijngehakt
- 🍊 1 limoen, sap
- 🍊 1 el extra vierge olijfolie
- 🍊 klein snufje zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Pel de mandarijnen grondig en haal zoveel mogelijk van de witte draden (vliesjes) weg.
2. Snijd de partjes vervolgens met een scherp mes in 3 of 4 kleine stukjes.
3. Doe ze in een mengkom en vang het sap dat eventueel ontsnapt ook op in de kom.
4. Voeg de granaatappelpitjes, de zeer fijn gesnipperde rode ui, de fijngehakte peper en de verse munt (of koriander) toe aan de mandarijnen.
5. Giet het verse limoensap en de extra vierge olijfolie over het mengsel.
6. Strooi er een klein snufje zeezout overheen.
7. Het zout helpt om het zoete van de mandarijn prachtig naar voren te halen en haalt het scherpe randje van de ui.
8. Schep de salsa heel voorzichtig om met een spatel, zodat de mandarijnenpartjes niet volledig kapot gedrukt worden, maar wel goed mengen met de kruiden.
9. Laat de salsa 10 minuten op kamertemperatuur staan voor je hem serveert.
10. De mandarijn laat dan een klein beetje extra sap los dat zich mengt tot een heerlijke dressing.

LEKKER BIJ:

Dankzij de combinatie van zoet, citruszuur en een lichte pit is deze mandarijnsalsa een geweldige smaakmaker bij vette of stevig gekruide gerechten:

- 🍷 **Eend en Wild:** De absolute topcombinatie. Mandarijn past van nature waanzinnig goed bij gevogelte. Serveer deze salsa over een perfect gebakken eendenborstfilet in plaats van een zware, zoete saus.
- 🍷 **Varkenshaas en Pulled Pork:** Geef een malse varkenshaas uit de oven een frisse, fruitige upgrade of gebruik het als winterse topping op taco's met pulled pork.
- 🍷 **Gegrilde Zalm:** Het fruitige zuur snijdt feilloos door het vette karakter van een warme moot gegrilde zalm.
- 🍷 **Borrelplank met Brie:** Schep een royale lepel van deze felgekleurde salsa over een warm, gesmolten wiel brie of camembert uit de oven en serveer met stokbrood.



MANGO SALSA

Als er één fruitsalsa is die klassieke tomatensalsa van de troon kan stoten, dan is het wel mangosalsa. De rijke, romige zoetheid van een rijpe mango vormt een spectaculair contrast met het vlijmscherpe van rode ui, het frisse van limoen en de milde hitte van jalapeño. Het is de ultieme zomerse smaakmaker die direct kleur en een tropische flair aan je bord toevoegt. Daarom vind je hier en op de komende pagina's heerlijke mango salsa's.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 grote, rijpe mango, geschild en in kleine blokjes
- 🍷 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 jalapeñopeper (of rode chili), zonder zaadlijsten en heel fijngehakt
- 🍷 handje verse koriander, fijngehakt
- 🍷 1 grote, sappige limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie (optioneel, voor een mooie glans)
- 🍷 goede snuf zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de mango langs de platte pit af.
2. Snijd het vruchtvlees in kleine, gelijkmatige blokjes (ongeveer ter grootte van een doperwt).
3. Doe ze in een mengkom.
4. Voeg de fijn gesnipperde rode ui, de fijngehakte jalapeño en de verse koriander toe aan de mango.
5. Giet het verse limoensap en de olijfolie over de salsa.
6. Strooi er een goede snuf zeezout overheen.
7. Het zout is essentieel, omdat het de zoetheid van de mango versterkt en de scherpheid van de ui verzacht.
8. Schep alles voorzichtig maar grondig door elkaar.
9. Laat de salsa 10 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
10. De mango laat dan een klein beetje sap los, wat samen met de limoen een heerlijke, natuurlijke dressing vormt.

LEKKER BIJ:

Dankzij de zoetzure frisheid is deze mangosalsa een absolute hit bij lichtere, hartige en pittig gekruide gerechten:

- 🍷 **Fish Tacos & Garnalen:** De absolute nummer één combinatie. De zoete mango past fenomenaal bij het romige van avocado en het zachte, krokante van fish taco's of gegrilde knoflookgarnalen.
- 🍷 **Kip van de BBQ:** Geef een gegrilde kipfilet, kippendijen of Jamaicaanse jerk chicken direct een sappige en frisse upgrade.
- 🍷 **Gegrilde Zalm:** Het fruitige zuur snijdt prachtig door het vette karakter van een warme moot gegrilde zalm.
- 🍷 **Borrelplank dipper:** Serveer koud met een grote schaal gezouten tortillachips. Het zoete fruit met de zoute chips is een verslavend lekkere combinatie!



MANGO MET HABANERO SALSA

Dit is de ultieme salsa voor liefhebbers van serieus pittig eten, waarbij de extreme hitte perfect in balans wordt gebracht door intens zoet fruit. In de Mexicaanse keuken is de combinatie van mango en habanero een absolute legende. De habanero-peper staat bekend om zijn intense, bijna fruitige en bloemachtige aroma, maar ook om zijn enorme scherpte. Door deze peper te combineren met de sappige, romige zoetheid van een rijpe mango creëer je een salsa die je smaakpapillen direct wakker schudt. Het is heet, het is zoet, het is fruitig en het tilt elk gerecht direct naar een sensationeel hoog niveau.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍌 1 grote, rijpe mango, geschild en in kleine blokjes
- 🌶️ 1 habanero peper, zeer fijngehakt (zonder zaadlijst voor iets minder hitte!)
- 🧅 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🌿 handje verse koriander, fijngehakt
- 🍋 1 à 2 sappige limoenen, sap
- 🫒 1 el extra vierge olijfolie
- 🧂 grote snuf zeezout (essentieel om de hitte en het fruit te balanceren)

⚠️ **VEILIGHEIDSTIP:** Draag keukenhandschoenen bij het snijden van de habanero en raak daarna absoluut je ogen of gezicht niet aan!

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de mango langs de platte pit af.
2. Snijd het vruchtvlees in kleine, gelijkmatige blokjes.
3. Doe ze in een mengkom.
4. Snijd de habanero in de lengte doormidden.
5. Schraap de zaadjes en de lichte zaadlijsten eruit (tenzij je van nucleair pittig houdt, laat ze dan zitten).
6. Hak het vruchtvlees zo fijn mogelijk.
7. Voeg toe aan de mango.
8. Voeg de zeer fijn gesnipperde rode ui en de fijngehakte verse koriander toe.
9. Giet het verse limoensap en de extra vierge olijfolie over het mengsel.
10. Strooi er een flinke snuf zeezout overheen.
11. Schep de salsa voorzichtig maar grondig door elkaar.
12. Laat de salsa minstens 15 minuten op kamertemperatuur staan voor je hem serveert.
13. Het limoensap en het zout breken de extreme scherpte van de habanero een klein beetje af, waardoor de fruitige smaken veel beter naar voren komen.

LEKKER BIJ:

Dankzij de intense hitte en het zoete karakter is deze salsa een fantastische smaakmaker bij gerechten met een sterke eigen smaak:

- 🍷 **Jamaicaanse Jerk Chicken & BBQ:** De absolute nummer één combinatie. De salsa past fenomenaal bij de kruidige, rokerige smaken van gegrilde kippendijen of jerk chicken van de barbecue.
- 🐟 **Gegrilde Garnalen en Vis:** Schep een kleine lepel over spiesjes met knoflookgarnalen of een warme moot gegrilde zalm. Het fruitige zuur snijdt prachtig door het vette van de vis.
- 🌮 **Taco's met Varkensvlees (Carnitas):** De zoetheid van de mango en de kick van de habanero passen geweldig bij zacht, langzaam gegaard varkensvlees [deliciousmagazine.nl/lijtjes/recepten-warm-weer/ "recepten warm weer salsa tacos"].
- 🌮 **Borrelplank met Nachos:** Durf je het aan? Serveer met gezouten tortillachips. Combineer het eventueel met een romige guacamole om de hitte tussendoor een beetje te blussen!



MANGO MET HARISSA SALSA

Als je houdt van mango-salsa maar eens wat anders wilt dan de klassieke jalapeño of chilipeper, dan is harissa de ultieme upgrade. Harissa is een Tunesische peperpasta gemaakt van rode pepers, knoflook, olijfolie en specerijen zoals komijn, korianderzaad en karwij. Door deze diepe, licht rokerige en kruidige pasta te mengen met de frisse, sappige zoetheid van mango, creëer je een salsa met een ongekende smaakdiepte. Het is een warme, zonnige smaakmaker die gerechten direct een exotische twist geeft.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 grote, rijpe mango, geschild en in kleine blokjes
- 🍷 1 à 2 tl harissapasta (naar smaak, afhankelijk van hoe pittig je harissa is)
- 🍷 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 handje verse munt, fijngehakt (munt geeft een heerlijk koel contrast)
- 🍷 1 rijpe limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 klein snufje zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de mango langs de platte pit af.
2. Snijd het vruchtvlees in nette, kleine blokjes (ongeveer ter grootte van een doperwt).
3. Doe ze in een mengkom.
4. Meng in een apart klein schaaltje de harissapasta, het verse limoensap, de olijfolie en een klein snufje zeezout.
5. Roer dit glad tot een mooie, robijnrode dressing.
6. Voeg de fijn gesnipperde rode ui en de fijngehakte verse munt toe aan de kom met mangoblokjes.
7. Giet de harissa-dressing over de mango.
8. Schep de salsa heel voorzichtig maar grondig om, zodat elk blokje mango bedekt is met een glanzend laagje van de kruidige harissa-olie.
9. Laat de salsa 10 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
10. De harissa trekt zo diep in de mango, wat voor een waanzinnige smaakexplosie zorgt.

LEKKER BIJ:

Dankzij de warme specerijen in de harissa en het zoete fruit past deze salsa fenomenaal bij gegrilde, hartige en licht-vettige gerechten:

- 🍷 **Gegrild Lamsvlees:** De absolute nummer één combinatie. Harissa en munt horen van nature bij lam. Serveer deze salsa over lamskoteletjes van de BBQ of een langzaam gegaarde lamsbout.
- 🍷 **Marokkaanse Kipspiesjes:** Smaakt fantastisch naast of bovenop met komijn en paprikapoeder gekruide gegrilde kipspiesjes of kippendijen.
- 🍷 **Gegrilde Halloumi:** Het zoute, stevige karakter van warme, gegrilde halloumi-kaas matcht sensationeel goed met de zoete en kruidige hitte van deze salsa.
- 🍷 **Couscous- en Quinoabowls:** Gebruik de salsa als een sappige, smaakvolle topping op een vegetarische bowl met geroosterde kikkererwten, zoete aardappel en tahindressing.



MANGO MET KOMKOMMER SALSA

Als je de ultieme zomersalsa zoekt, is de combinatie van mango en komkommer een schot in de roos. Mango brengt de rijke, romige zoetheid, terwijl komkommer zorgt voor een verfrissende, hydraterende crunch die het geheel vederlicht houdt. Samen met limoen, rode ui en verse kruiden creëer je een prachtig geelgroene salsa die barst van de textuur en elk simpel gerecht direct een zonnige upgrade geeft.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 grote, rijpe mango, geschild en in kleine blokjes
- 🍷 ½ komkommer, zaadlijsten verwijderd en in kleine blokjes
- 🍷 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 jalapeño of rode chilipeper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt
- 🍷 handje verse koriander of munt, fijngehakt
- 🍷 1 grote limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie (voor een mooie glans)
- 🍷 goede snuf zeezout en zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de komkommer in de lengte doormidden.
2. Schraap met een lepel de natte, waterige zaadlijsten eruit.
3. Snijd de stevige buitenkant vervolgens in kleine blokjes, ongeveer even groot als de mangoblokjes.
4. Dit voorkomt dat je salsa zompig wordt.
5. Snijd de mango langs de platte pit af.
6. Snijd het vruchtvlees in nette, kleine blokjes en doe ze samen met de komkommer in een ruime mengkom.
7. Voeg de fijn gesnipperde rode ui, de fijngehakte peper en de verse kruiden (koriander of munt) toe.
8. Giet het verse limoensap en de olijfolie over de salsa.
9. Breng het geheel op smaak met een goede snuf zeezout en een klein beetje versgemalen zwarte peper.
10. Schep alles voorzichtig door elkaar met een spatel zodat de mango mooi heel blijft.

TIP: Zet de salsa voor het serveren 10 minuten afgedekt in de koelkast. De komkommer wordt hierdoor ijskoud en extra knapperig, wat fantastisch contrasteert met warme gerechten.

LEKKER BIJ:

Dankzij het frisse en sappige karakter is deze mango-komkommersalsa een uitstekende allrounder:

- 🍷 **Fish Tacos & Garnalen:** De absolute nummer één combinatie. De zoetzure salsa en de knapperige komkommer snijden perfect door het vette, krokante jasje van gefrituurde vis-taco's of spiesjes met knoflookgarnalen.
- 🍷 **Gegrilde Kip of Varkensvlees:** Geef een simpele, gegrilde kipfilet of kippendijen direct een sappige en frisse upgrade.
- 🍷 **Gegrilde Zalm:** Smaakt verrukkelijk als frisse topping over een warme moot gegrilde zalm van de barbecue.
- 🍷 **Borrelplank dipper:** Serveer ijskoud met een grote schaal gezouten tortillachips. De stevige komkommer- en mangoblokjes schep je heel gemakkelijk op met een chipje!



MANGO MET RODE CHILI SALSA

In de Latijns-Amerikaanse keuken is de combinatie van fruit en pittige pepers een absolute klassieker. De rijke, romige zoetheid van een rijpe mango is namelijk het ideale schild tegen de scherpste van rode chilipepers of jalapeños. Waar je tong de hitte van de peper voelt, blust het koele, zoete fruitsap de brand direct weer. Het resultaat is een verslavend lekkere, pikante smaakmaker die direct een tropische en spannende touch aan je maaltijd geeft.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍌 1 grote, rijpe mango, geschild en in kleine blokjes
- 🍌 1 à 2 rode chilipepers, heel fijngehakt (laat de zaadjes zitten voor extra pit!)
- 🍌 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍌 1 teentje knoflook, geraspt of fijngeperst (voor een hartige diepte)
- 🍌 handje verse koriander, fijngehakt
- 🍌 1 tot 1½ grote limoen, sap
- 🍌 1 el extra vierge olijfolie
- 🍌 grote snuf zeezout (essentieel om de hitte en het fruit te balanceren)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de mango langs de platte pit af.
2. Snijd het vruchtvlees in kleine, gelijkmatige blokjes (ter grootte van een doperwt) en doe ze in een mengkom.
3. Snijd de pepers flinterdun.
4. Als je van serieus pikant houdt, laat je de zaadjes en zaadlijsten zitten.
5. Wil je een mildere, maar nog steeds pittige variant, schraap de zaadjes er dan vooraf uit.
6. Voeg de peper toe aan de mango.
7. Voeg de fijn gesnipperde rode ui, de geraspte knoflook en de fijngehakte verse koriander toe.
8. Giet het verse limoensap en de olijfolie over de salsa.
9. Strooi er een royale snuf zeezout overheen.
10. Schep alles voorzichtig maar grondig door elkaar.
11. Laat de salsa minstens 15 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
12. Het limoensap en het zout breken de scherpe randjes van de peper en ui af, waardoor de smaken geweldig in elkaar overlopen.

LEKKER BIJ:

Dankzij de stevige peperkick en het zoete karakter is deze salsa een fantastische match voor gerechten met een sterke, hartige eigen smaak:

- 🍌 **Taco's met Varkensvlees (Carnitas) of Kip:** De zoetheid van de mango en de pikante kick passen geweldig bij sappig, langzaam gegaard varkensvlees [deliciousmagazine.nl/lijstjes/recepten-warm-weer/ "recepten warm weer salsa tacos"] of pittig gekruide kip fajita's.
- 🍌 **Fish Tacos & Garnalen:** De absolute topcombinatie. De pikante salsa snijdt prachtig door het krokante jasje van fish taco's of gegrilde knoflookgarnalen.
- 🍌 **Gegrilde Zalm:** Smaakt verrukkelijk als tegenhanger bij vettere vissoorten. Schep een royale lepel over een warme moot gegrilde zalm van de barbecue.
- 🍌 **Loaded Nachos of Tortillachips:** Serveer als spannende, pikante dip naast een schaal tortillachips en een romige guacamole tijdens de borrel.



MANGO MET RODE UIEN SALSA

Als je een salsa zoekt die gegarandeerd bij iedereen in de smaak valt, dan is deze combinatie de absolute koning. Het recept draait om pure eenvoud: de zachte, honingzoete smaak van rijpe mango ontmoet de knapperige, licht pittige structuur van rode ui. Door dit duo te marinieren in vers limoensap, verliest de rode ui zijn heftige, scherpe randje en wordt hij heerlijk mild en zoet. Het resultaat is een super-sappige en frisse salsa die direct een zomers gevoel op tafel brengt.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍌 1 grote, rijpe mango, geschild en in kleine blokjes
- 🍌 ½ grote rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍌 1 grote, sappige limoen, sap
- 🍌 handje verse koriander, fijngehakt
- 🍌 1 el extra vierge olijfolie (voor een mooie glans en binding)
- 🍌 ½ jalapeño of rode chilipeper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt (optioneel, voor een subtiele kick)
- 🍌 flinke snuf zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de rode ui zo fijn als je kunt.
2. Doe de uisnippers direct in een mengkom en pers de limoen eroverheen uit.
3. Voeg ook de flinke snuf zeezout toe.
4. Schep dit om en laat het 5 minuten staan terwijl je de mango snijdt.
5. Het limoenzuur en het zout breken de heftige zwavelstoffen in de rauwe ui af, waardoor hij knapperig maar mild wordt.
6. Snijd de mango langs de platte pit af.
7. Snijd het vruchtvlees in nette, kleine blokjes (ongeveer ter grootte van een doperwt).
8. Doe de mango bij de gemarineerde rode ui in de kom.
9. Voeg de fijngehakte verse koriander toe (en de fijngehakt chilipeper als je die gebruikt).
10. Giet de extra vierge olijfolie over de salsa.
11. Schep het geheel heel voorzichtig maar grondig door elkaar met een spatel, zodat de mango mooi glanzend wordt maar niet geplet wordt.
12. Laat de salsa nog 5 tot 10 minuten op kamertemperatuur staan.
13. De mango laat dan zijn zoete sappen los, die zich vermengen met de limoen en de ui tot een waanzinnige, natuurlijke dressing.

LEKKER BIJ:

Deze mango-rode uisalsa is een echte allrounder die met name zoute, hartige of pittige gerechten perfect in balans brengt:

- 🍌 **Mexicaanse Taco's en Fajita's:** De absolute nummer één combinatie. Het is de ultieme, frisse topping voor taco's met gekruid gehakt, kip of varkensvlees (carnitas).
- 🍌 **Gegrilde Kip of Varkenshaas:** Smaakt fantastisch naast of bovenop gegrilde kippendijen of BBQ-varkenskarbonades.
- 🍌 **Gegrilde Zalm of Garnalen:** Het fruitige zuur en de knapperige ui snijden prachtig door het vette karakter van een warme moot gegrilde zalm van de barbecue.
- 🍌 **Borrelplank dipper:** Serveer koel met een grote schaal gezouten tortillachips. Het zoete fruit met de zoute chips is een verslavend lekkere combinatie!



MANGO MET ZOETE UI SALSA

Hoewel rode ui de standaard is in veel salsa's, kan de scherpe, rauwe smaak soms overheersen. De oplossing? Zoete ui (zoals de Vidalia-ui of een milde witte ui). Zoete uien bevatten minder zwavel en juist meer natuurlijke suikers. Wanneer je deze combineert met een honingzoete, rijpe mango, ontstaat er een salsa die extreem mild, sappig en toegankelijk is. Het is de perfecte, fruitige smaakmaker voor wie houdt van subtiele smaken zonder die typische, scherpe uien-nasmaak.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 grote, rijpe mango, geschild en in kleine blokjes
- 🍷 ½ zoete ui (bijv. een witte ui of specifieke zoete ui), zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 grote limoen, sap
- 🍷 handje verse platte peterselie, fijngehakt (maakt het nóg milder!)
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 ½ jalapeño of groene chilipeper, zonder zaadlijsten en extreem fijngehakt (optioneel, voor een heel subtiele kick)
- 🍷 goede snuf zeezout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de zoete ui zo fijn mogelijk.
2. Omdat deze ui van zichzelf al mild is, hoeft je hem niet vooraf te weken.
3. Doe de uisnippers in een mengkom.
4. Snijd de mango langs de platte pit af.
5. Snijd het vruchtvlees in nette, kleine blokjes (ongeveer ter grootte van een doperwt) en voeg ze toe aan de ui.
6. Voeg de fijngehakte peterselie toe (en de chilipeper als je die gebruikt).
7. Pers de limoen krachtig uit over het mengsel.
8. Giet de extra vierge olijfolie erbij en voeg een goede snuf zeezout toe.
9. Het zout trekt in de zoete ui en de mango, wat de natuurlijke zoetheid van beide ingrediënten fantastisch versterkt.
10. Schep de salsa heel voorzichtig om met een spatel zodat de mangoblokjes mooi heel blijven en een glanzend laagje krijgen.
11. Laat de salsa 10 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
12. De sappen komen dan perfect samen tot een lichte, natuurlijke dressing.

LEKKER BIJ:

Dankzij het milde en zoete karakter is deze salsa een fantastische begeleider van subtiele of juist subtiel gekruide gerechten:

- 🍷 **Witvis en Kabeljauw:** De absolute nummer één combinatie. De milde salsa overheerst het zachte karakter van gebakken kabeljauw, schol of zeebaars niet, maar geeft wel een heerlijk sappige upgrade.
- 🍷 **Gegrilde Kipfilet:** Verander een simpel stukje gegrilde kipfilet in een handomdraai in een zomers topgerecht.
- 🍷 **Zachte Kazen:** Smaakt verrukkelijk op een toastje met een milde geitenkaas, jonge romige brie of bovenop een bol romige burrata.
- 🍷 **Milde Taco's en Wraps:** Ideaal voor een Mexicaanse avond met kinderen of mensen die niet van scherp eten houden; perfect op taco's met mild gekruid kip- of rundergehakt.



MAROKKAANSE SALSA

Waar een Mexicaanse salsa leunt op jalapeño en limoen, blinkt de Marokkaanse keuken uit in het gebruik van warme specerijen en specifieke kruidencombinaties. Deze Marokkaanse salsa combineert de sappigheid van rijpe tomaten en knapperige komkommer met de diepe smaak van komijn, het frisse van munt en koriander, en een zachtzuur vleugje azijn. Het is een vederlichte, ongekookte salsa die barst van de geurige aroma's en zwaardere, kruidige gerechten direct een heerlijke, frisse oppepper geeft.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 4 rijpe tomaten, zaadlijsten verwijderd en heel fijngehakt
- 🍅 ½ komkommer, zaadlijsten verwijderd en in hele kleine blokjes
- 🍅 1 kleine rode ui (of sjalot), extreem fijn gesnipperd
- 🍅 handje verse platte peterselie, fijngehakt
- 🍅 handje verse koriander, fijngehakt
- 🍅 enkele blaadjes verse munt, heel fijngehakt (voor die typische Noord-Afrikaanse frisheid)
- 🍷 1 tl gemalen komijnpoeder (djinten)
- 🍷 ½ tl paprikapoeder (mild of gerookt)
- 🍷 ½ citroen, sap (of 1 el rode wijnazijn)
- 🍷 3 el extra vierge olijfolie (kies een goede, fruitige olie)
- 🍷 grote snuf zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten en de komkommer doormidden en schraap met een lepel de waterige zaadlijsten eruit.
2. Dit voorkomt dat je salsa zompig wordt.
3. Snijd het stevige vruchtvlees vervolgens in hele fijne, gelijkmatige blokjes (brunoise).
4. Hak de peterselie, koriander en munt zo fijn mogelijk.
5. Doe de tomaten-, komkommer- en uienblokjes samen met de verse kruiden in een ruime mengkom.
6. Strooi het komijnpoeder en paprikapoeder over het mengsel.
7. Giet de extra vierge olijfolie en het citroensap (of de azijn) erbij.
8. Breng het geheel royaal op smaak met zeezout en zwarte peper.
9. Schep alles goed maar voorzichtig door elkaar.
10. Laat de salsa minstens 15 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
11. De komijn trekt zo diep in de tomaten en de olijfolie absorbeert alle kruidenaroma's perfect.

LEKKER BIJ:

Dankzij de combinatie van komijn en frisse kruiden past deze Marokkaanse salsa fantastisch bij gegrilde, hartige of langzaam gegaarde gerechten:

- 🍷 **Tajines en Stoofschotels:** De absolute nummer één combinatie. Smaakt verrukkelijk als frisse, koude tegenhanger naast een warme, rijke Marokkaanse lams- of kip-tajine.
- 🍷 **Gegrild vlees en Köfte:** Serveer de salsa bovenop of naast kruidige köftespiesjes van runder- of lamsgehakt, of naast een gegrilde lamskarbonade.
- 🍷 **Couscous en Quinoa:** Meng een paar flinke lepels van deze salsa door een schaal met warme, gestoomde couscous voor een instant smaak- en kleur boost.
- 🍷 **Marokkaans Brood met Hummus:** Gebruik de salsa als rijke, frisse topping op een schaal hummus en dip er heerlijk in met warm Marokkaans platbrood (khobz).



MELOEN SALSA

Als de temperaturen stijgen en je zoekt een salsa die maximaal verfrissend is, dan is meloen de absolute koning. Meloen bestaat voor het grootste deel uit water en heeft een milde, honingzoete smaak. Door dit te combineren met het ijskoude karakter van verse munt, het scherpe van rode ui en het zuur van limoen, transformeer je de meloen in een spannende, hartige salsa. Het is een vederlichte smaakmaker die zware of zoute gerechten direct een heerlijke, zomerse oppepper geeft.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍉 ½ cantaloupe, Galia- of watermeloen (± 300 g vruchtvlees), in kleine blokjes
- 🍉 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍉 1 jalapeño of rode chilipeper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt
- 🍉 handje verse muntblaadjes, fijngehakt (munt + meloen = een gouden duo!)
- 🍉 1 grote limoen, sap
- 🍉 1 el extra vierge olijfolie (voor een mooie glans)
- 🍉 flinke snuf zeezout (essentieel om de zoetheid van de meloen te balanceren)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder de zaden en de schil van de meloen.
2. Snijd het vruchtvlees in hele kleine, gelijkmatige blokjes (ongeveer de grootte van een doperwt).
3. Doe ze in een grote mengkom.
4. Als je watermeloen gebruikt, vang dan het overtollige sap even op of laat het kort uitlekken in een zeef zodat de salsa niet te nat wordt.
5. Voeg de zeer fijn gesnipperde rode ui, de fijngehakte peper en de verse munt toe aan de meloenblokjes.
6. Giet het verse limoensap en de olijfolie over de salsa.
7. Strooi er een goede snuf zeezout overheen.
8. Schep alles heel voorzichtig om met een spatel, zodat de meloenblokjes mooi heel blijven maar wel rondom bedekt zijn met de limoen en kruiden.

TIP: Zet de salsa voor het serveren 10 minuten afgedekt in de koelkast. Als de meloen door en door koud is, smaakt deze salsa veruit het lekkerst!

LEKKER BIJ:

Dankzij de zoete, sappige structuur en de zoute tegenhanger is deze meloensalsa een fantastische match voor:

- 🍷 **Gegrilde Feta of Halloumi:** De absolute nummer één combinatie. Het zoute, warme en vettige karakter van gegrilde halloumi of feta uit de oven matcht sensationeel goed met de koele, zoete meloensalsa (gebaseerd op de klassieke meloen-feta combi).
- 🍷 **Garnalen en Witvis:** Schep een royale lepel over spiesjes met knoflookgarnalen of een moot gebakken kabeljauw. De fruitige sappen vormen direct een lichte saus voor de vis.
- 🍷 **Varkensvlees en Ham:** Net als de klassieke Italiaanse 'meloen met parmaham', past deze salsa geweldig bij varkensvlees. Heerlijk naast een gegrilde varkenskarbonade of speklapjes van de BBQ.
- 🍷 **Kruidige Kip:** Geef pittig gekruide kippendijen of Mexicaanse kipfajita's direct een frisse, blussende upgrade.



MEXICAANSE PAPRIKA SALSA

In Mexico is het roosteren van groenten (*tatemar*) de basis voor bijna elke goede salsa. Voor dit recept pellen en snijden we de paprika's niet rauw, maar poffen of grillen we ze tot de schil zwart blakert. Hierdoor verandert de textuur van de paprika van hard en waterig naar zijdezacht en sappig, en worden de natuurlijke suikers intens geconcentreerd. Gecombineerd met limoen, koriander en een pittige jalapeño creëer je een waanzinnig rijke salsa die barst van de smaak en kleur.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 grote rode paprika
- 🍴 1 grote gele paprika
- 🍴 ½ kleine witte of rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍴 1 jalapeñopeper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt
- 🍴 1 teentje knoflook, fijngeperst of geraspt
- 🍴 1 flinke hand verse koriander, fijngehakt
- 🍴 1 grote, rijpe limoen, sap
- 🍴 1 el extra vierge olijfolie
- 🍴 1 tl gemalen komijnpoeder (djinten)
- 🍴 grote snuf zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: barbecue of ovengrill, scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Leg de hele paprika's rechtstreeks op de barbecue, of onder een hete ovengrill, of met een tang direct boven de gasvlam van je fornuis.
2. Draai ze regelmatig om tot de schil rondom volledig zwart en gebakerd is (dit duurt zo'n 10-12 minuten).
3. Haal de paprika's van het vuur en stop ze direct in een plastic zakje of een kom die je afdekt met vershoudfolie.
4. Laat ze 5 tot 10 minuten rusten.
5. Door de stoom laat het zwarte velletje straks heel gemakkelijk los.
6. Schraap met je vingers of de botte kant van een mes het zwarte velletje eraf (spoel ze liever niet af onder de kraan, want dan verlies je de lekkere rooksmaak).
7. Verwijder de steel en de zaadlijsten van de zachte paprika's.
8. Snijd het vruchtvlees in fijne, gelijkmatige blokjes.
9. Doe ze in een mengkom.
10. Voeg de fijngesnipperde ui, de jalapeño, de knoflook en de verse koriander toe aan de paprika's.
11. Giet het verse limoensap en de olijfolie over het mengsel.
12. Strooi het komijnpoeder en een flinke snuf zeezout en zwarte peper erbij.

LEKKER BIJ:

Dankzij de zoet-rokerige smaak past deze paprikasalsa uitstekend bij een breed scala aan stevige en gegrilde gerechten:

- 🍴 **Fajita's en Taco's:** De absolute nummer één bestemming. Smaakt waanzinnig op taco's of fajita's met gegrilde kip, malse biefstukreepjes of vlezig portobello's.
- 🍴 **Gegrilde kip en BBQ:** Schep een royale lepel over gegrilde kippendijen, hamburgers of varkenskarbonades rechtstreeks van het rooster.
- 🍴 **Quesadilla's:** Gebruik het als frisse, sappige dip naast een met kaas gevulde, krokant gebakken quesadilla.
- 🍴 **Witte vis en garnalen:** Het zoet-zure karakter van de salsa tilt een simpele gebakken kabeljauwfilet of spies met knoflookgarnalen direct naar een hoger niveau.



MEXICAANSE ROJA SALSA

In Mexico vind je op elke tafel een variant van deze rode salsa. Het geheim van een écht goede Mexicaanse salsa zit hem in de techniek: door de tomaten, ui en knoflook eerst kort te roosteren in een droge pan (een comal), karamelliseren de natuurlijke suikers. Dit geeft de salsa die typische, diepe en licht gerookte smaak die je niet krijgt als je alles rauw laat. Het is de ultieme balans tussen het zoete van de tomaat, het frisse van limoen en de vurige kick van jalapeño.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 4 grote, rijpe tomaten of roma tomaten
- 🍅 ½ grote witte ui (of rode ui), in grove stukken
- 🍅 1 à 2 jalapeño pepers (of serrano pepers voor extra pit), stelen verwijderd
- 🍅 2 teentjes knoflook, in de schil
- 🍅 flinke hand verse koriander, grof gehakt
- 🍅 ½ rijpe limoen, sap
- 🍅 1 tl zeezout (naar smaak)

MATERIAAL: gietijzeren koekenpan, blender, scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge koekenpan (bij voorkeur een zware gietijzeren pan) op middelhoog vuur.
2. Leg de tomaten, stukken ui, pepers en de knoflookteentjes (in de schil) in de pan.
3. Rooster alles zo'n 8 tot 10 minuten.
4. Draai ze regelmatig om.
5. De groenten moeten zacht worden en de vellen mogen hier en daar flink zwart blakeren, dit zorgt voor de authentieke smaak!
6. Haal de knoflookteentjes uit de pan zodra ze zacht zijn en knijp ze uit hun schil.
7. Doe de geroosterde tomaten (inclusief het geblakerde vel), ui, pepers, gepelde knoflook en het zeezout in een blender of keukenmachine.
8. Blend de salsa niet helemaal glad tot een soep.
9. Pulseer een paar keer kort zodat je een mooie, enigszins grove en dikke structuur behoudt (chunky).
10. Giet de salsa in een kom.
11. Roer de grof gehakte koriander en het verse limoensap erdoorheen.
12. Proef en voeg eventueel nog een extra snuf zout toe.
13. Laat de salsa voor het serveren het liefst afkoelen tot kamertemperatuur.

LEKKER BIJ:

Deze authentieke salsa hoort thuis bij vrijwel elk Mexicaans of Tex-Mex gerecht, maar blinkt uit bij:

- 🌮 **Taco's, Burrito's en Quesadilla's:** De absolute nummer één bestemming. Smaakt waanzinnig op taco's met gekruid rundergehakt, pulled pork (carnitas) of gegrilde kip fajita's.
- 🌮 **Tortillachips (Totopos):** Serveer als klassieke dip tijdens de borrel naast een schaal warme tortillachips en zelfgemaakte guacamole.
- 🌮 **Eiergerechten:** Maak de ultieme Mexicaanse brunchklassieker *Huevos Rancheros* door deze salsa warm over twee gebakken eieren op een maïstortilla te scheppen.
- 🌮 **Gegrild vlees en hamburgers:** Gebruik de salsa als een pittige relish bovenop een sappige hamburger van de BBQ of naast een gegrilde biefstuk.



NECTARINES MET BOSBESSEN SALSA

Als je houdt van de combinatie van fruit en hartige gerechten, dan is deze nectarine-bosbessensalsa een schot in de roos. Nectarines brengen een stevige, vlezig structuur en een honingzoete smaak met zich mee, terwijl de bosbessen zorgen voor een frisse, sappige crunch bij elke hap. Samen met pittige jalapeño, het scherpe van rode ui en frisse munt creëer je een visueel spektakel in een kommetje dat elk simpel gerecht direct omtovert tot een restaurantwaardige creatie.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 stevige, rijpe nectarines, ontpit en in kleine blokjes
- 🍷 100 g verse bosbessen (heel laten)
- 🍷 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 jalapeño of rode chilipeper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt
- 🍷 handje verse munt of koriander, fijngehakt
- 🍷 1 grote limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie (voor een mooie glans)
- 🍷 klein snufje zeezout (essentieel om het zoete fruit te balanceren)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Was de nectarines (schillen is niet nodig, het velletje geeft juist extra kleur en stevigheid).
2. Snijd het vruchtvlees rondom de pit weg en snijd het in kleine, gelijkmatige blokjes (ongeveer ter grootte van een doperwt).
3. Doe ze in een mengkom.
4. Voeg de bosbessen, de zeer fijn gesnipperde rode ui, de fijngehakte peper en de verse kruiden (munt of koriander) toe aan de nectarines.
5. Giet het verse limoensap en de extra vierge olijfolie over het mengsel.
6. Strooi er een klein snufje zeezout overheen.
7. Het zout helpt om het zoete van het fruit prachtig naar voren te halen en haalt het scherpe randje van de ui.
8. Schep de salsa heel voorzichtig om met een spatel, zodat de vruchten mooi heel blijven maar wel rondom bedekt zijn met de limoen en kruiden.
9. Laat de salsa 10 minuten op kamertemperatuur staan voor je hem serveert.
10. Het fruit laat dan zijn natuurlijke, zoete sappen los die perfect samensmelten met de limoen.

LEKKER BIJ:

Dankzij de zoetzure frisheid en de stevige textuur is deze nectarine-bosbessensalsa een fantastische begeleider van uiteenlopende gerechten:

- 🍷 **Varkensvlees (Karbonades of Pulled Pork):** Nectarines en bessen passen van nature geweldig bij varkensvlees. Serveer het over een gegrilde varkenskarbonade van de BBQ of als fruitige topping op taco's met pulled pork.
- 🍷 **Gegrilde Kip of Kalkoen:** Geef een simpele, gegrilde kipfilet of kippendijen direct een sappige en zomerse upgrade.
- 🍷 **Geitenkaas & Burrata:** Absoluut goddelijk op een warm crostini met zachte geitenkaas of als kleurrijke topping over een romige bol verse burrata.
- 🍷 **Krokante Vistaco's:** Het fruitige zuur snijdt feilloos door het vette, krokante jasje van gefrituurde of gebakken vis-taco's.



NECTARINES PIKANT SALSA

In de fusion-keuken is de combinatie van steenvruchten en pittige pepers een absolute favoriet. Nectarines zijn hier perfect voor: ze zijn heerlijk zoet en sappig, maar hebben tegelijkertijd een stevige structuur die niet direct papperig wordt. Wanneer je dit zoete fruit combineert met de vurige hitte van verse pepers en de frisheid van limoen, ontstaat er een verslavend lekkere, pikante smaakmaker die vette of zoute gerechten direct een tropische en spannende touch geeft.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 3 stevige, rijpe nectarines, ontpit en in kleine blokjes
- 🍷 1 à 2 rode chilipepers of jalapeños, heel fijngehakt (laat de zaadjes zitten voor extra pit!)
- 🍷 ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- 🍷 1 teentje knoflook, fijn geperst (voor een diepe, hartige ondertoon)
- 🍷 handje verse koriander of munt, fijngehakt
- 🍷 1 grote, sappige limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie (voor een mooie glans)
- 🍷 grote snuf zeezout (essentieel om de hitte en het fruit te balanceren)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Was de nectarines grondig.
2. Schillen is niet nodig; het rode schilletje geeft juist extra textuur en kleur aan de salsa.
3. Snijd het vruchtvlees rondom de pit weg en snijd het in kleine, gelijkmatige blokjes (ter grootte van een doperwt).
4. Doe ze in een mengkom.
5. Snijd de pepers flinterdun.
6. Als je van serieus pikant houdt, laat je de zaadjes en zaadlijsten zitten.
7. Wil je een iets mildere variant, schraap de zaadjes er dan vooraf uit.
8. Voeg de peper toe aan de nectarines.
9. Voeg de zeer fijn gesnipperde rode ui, de geraspte knoflook en de fijngehakte verse kruiden toe.
10. Giet het verse limoensap en de extra vierge olijfolie over de salsa.
11. Strooi er een royale snuf zeezout overheen.
12. Schep alles voorzichtig maar grondig door elkaar met een spatel, zodat de fruitblokjes mooi heel blijven.
13. Laat de salsa minstens 15 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
14. Het limoensap en het zout trekken in de ui en de pepers, waardoor de scherpe randjes verzachten en de fruitsappen heerlijk loskomen.

LEKKER BIJ:

Dankzij de stevige peperkick en het zoete karakter is deze salsa een fantastische match voor robuuste, hartige of vette gerechten:

- 🍷 **Varkenshaas en Speklapjes van de BBQ:** Varkensvlees en nectarines zijn een match made in heaven. De pikante salsa snijdt perfect door het vettere karakter van speklapjes, varkenskarbonades of een malse varkenshaas.
- 🍷 **Gegrilde Kipfilet of Kippendijen:** Geef een simpel stukje gegrilde kip direct een sappige, vurige en zomerse upgrade.
- 🍷 **Gegrilde Zalm of Tacos:** Smaakt fantastisch als tegenhanger bij een warme moot gegrilde zalm van de barbecue of als topping op krokante vis-taco's.
- 🍷 **Gegrilde Halloumi of Feta:** Het zoute, stevige karakter van gegrilde halloumi-kaas of feta uit de oven matcht sensationeel goed met de pikante fruitigheid van deze salsa.



NECTARINES MET SPEKJES SALSA

Als je denkt dat spekjes alleen thuishoren in een stampot of over een salade, dan zal deze salsa je aangenaam verrassen. De absolute magie van dit recept zit hem in het contrast. Het warme, zoute en vette karakter van de krokant uitgebakken spekjes vult de frisse, honingzoete nectarine perfect aan. Samen met de frisse zuren van limoen en de lichte scherpte van rode ui creëer je een salsa die zo verslavend lekker is dat hij elk simpel gerecht direct omtovert tot een comfortfood-feestje.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 stevige, rijpe nectarines, ontpit en in kleine blokjes
- 125 g gerookte spekreepjes of pancetta
- ½ kleine rode ui, zeer fijn gesnipperd
- handje verse bieslook of platte peterselie, fijngehakt
- 1 grote limoen, sap
- versgemalen zwarte peper (zout is meestal niet nodig vanwege de spekjes!)

optioneel:

- ½ jalapeño of rode chilipeper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt (voor een kick)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

- Verhit een koekenpan op middelhoog vuur (olie of boter toevoegen is niet nodig).
- Bak de spekreepjes of pancetta in 6 tot 8 minuten goudbruin en heerlijk krokant.
- Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze goed uitlekken op een bord met keukenpapier.
- Laat de spekjes volledig afkoelen voordat je ze met het fruit mengt, zodat de nectarine lekker stevig en fris blijft.
- Was de nectarines en snijd ze in fijne, gelijkmatige blokjes (schillen hoeft niet, de schil geeft extra stevigheid en kleur).
- Doe ze in een ruime mengkom.
- Voeg de zeer fijn gesnipperde rode ui, de fijngehakte peper (als je die gebruikt) en de verse bieslook of peterselie toe aan de nectarines.
- Pers het limoensap over het fruitmengsel uit en breng het geheel op smaak met een flinke draai versgemalen zwarte peper.
- Schep dit rustig door elkaar.
- Voeg pas vlak voor het serveren de afgekoelde, krokante spekjes toe.
- Schep de salsa nog een keer kort om.
- Als je de spekjes er te vroeg doorheen doet, verliezen ze hun knapperigheid door het limoensap.

LEKKER BIJ:

Dankzij de rijke combinatie van spek en fruit is deze salsa de ultieme topping voor stevige, hartige gerechten:

- Kip van de BBQ of uit de oven:** De absolute nummer één combinatie. Schep een royale lepel van deze salsa over een sappige gegrilde kipfilet of kippendijen. Het zoute spek en fruit tilt kip direct naar een hoger niveau.
- Burgers en Hotdogs:** Gebruik deze salsa in plaats van de traditionele augurk of relish op een sappige runderburger met een plak gesmolten cheddar.
- Gegrilde Witvis of Zalm:** Varkensvlees (spek) en vis gaan verrassend goed samen. Het fruitige zuur en het zoute van het spek passen geweldig bij een stevige moot gegrilde kabeljauw of zalm.
- Wafels of Pannenkoeken:** Zin in een spectaculaire brunch? Serveer deze salsa over een hartige wafel of pannenkoek, eventueel met een klein drupje ahornsiroop.



NEW ORLEANS CREOLE TOMATO SALSA

Hier is het recept voor een authentieke New Orleans Creole Tomato Salsa. Deze salsa is een eerbetoon aan de rijke, historische eetcultuur van Louisiana en combineert de iconische smaken van het diepe Amerikaanse Zuiden. In New Orleans en omstreken is de 'Creole tomato' legendarisch. Deze tomaten, gekweekt in de vruchtbare alluviale bodem langs de Mississippi, staan bekend om hun extreem sappige, zoete en tikkeltje zuurachtige smaak. Waar een Mexicaanse salsa leunt op koriander en jalapeño, brengt deze Creoolse salsa de beroemde Holy Trinity (ui, bleekselderij en groene paprika) samen met een stevige dosis Creoolse kruiden. Het is een frisse, ietwat pittige en aromatische salsa die barst van de karakteristieke Southern diepgang

Bereidingstijd: 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 500 g rijpe (tros)tomaten, zaadlijsten verwijderd en fijngehakt
- 🍅 ½ groene paprika, zaadlijsten verwijderd en in hele kleine blokjes (de Trinity)
- 🍅 1 stengel bleekselderij, flinterdun gesneden (de Trinity)
- 🍅 ½ kleine (zoete of rode) ui, zeer fijn gesnipperd (de Trinity)
- 🍅 2 bosuitjes, in dunne ringetjes
- 🍅 1 à 2 teentjes knoflook, geraspt of geperst
- 🍅 1 el Louisiana-style hot sauce (zoals Tabasco)
- 🍅 ½ limoen of citroen, sap
- 🍅 1½ tl Creoolse of Cajun-kruidenmix (of een mix van paprikapoeder, knoflookpoeder, cayennepeper, tijm en oregano)
- 🍅 1 el extra vierge olijfolie
- 🍅 snuffe zout en zwarte peper (naar smaak, **let op:** kant-en-klare Creoolse kruiden bevatten vaak al zout!)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten doormidden en schraap met een lepel de overtollige, waterige zaadlijsten eruit.
2. Snijd het stevige vruchtvlees in fijne, gelijkmatige blokjes.
3. Laat ze eventueel 5 minuten uitlekken in een zeef zodat de salsa mooi chunky blijft.
4. Snijd de groene paprika, de bleekselderij en de ui in hele kleine, fijne blokjes (brunoise).
5. Hoe fijner gesneden, hoe beter de smaken harmoniëren.
6. Doe ze samen met de tomaten in een ruime mengkom.
7. Voeg de geperste knoflook, de bosuitjes en de Creoolse kruiden toe aan de kom.
8. Giet de olijfolie, het limoensap en de Louisiana hot sauce over het mengsel.
9. Schep alles voorzichtig maar grondig door elkaar.
10. Breng eventueel extra op smaak met een snuffe zout en peper.
11. Zet de salsa afgedekt in de koelkast.
12. Laat de smaken minstens 30 minuten (maar het liefst 2 uur) intrekken.
13. De textuur van de paprika en selderij blijft heerlijk knapperig, terwijl de tomaten de kruiden volledig absorberen.

LEKKER BIJ:

Deze New Orleans salsa brengt een heerlijke, kruidige frisheid aan klassieke Bayou- en grillgerechten:

- 🍷 **Cajun Garnalen en Seafood:** De absolute nummer één combinatie. Schep een royale lepel van deze koude salsa over warme Cajun-style gegrilde garnalen, gebakken rivierkreeftjes of een moot blackened vis (zoals kabeljauw of zalm).
- 🍷 **Po'Boys en Burgers:** Gebruik deze salsa als een pittige, frisse relish op een klassieke New Orleans Po'Boy sandwich met gefrituurde oesters, of bovenop een sappige runderburger.
- 🍷 **Gegrilde Kip en Pork Chops:** De kruidige hitte past geweldig bij gegrilde kippendijen of een malse varkenskarbonade van de barbecue.
- 🍷 **Rijst- en Bonengerechten:** Geef een simpele kom witte rijst, of een traditionele *Red Beans and Rice*, direct een frisse en sappige oppepper door er wat salsa doorheen te roeren.
- 🍷 **Borrelhap:** Weer eens wat anders dan de standaard dips: serveer met gezouten tortillachips of crostini's tijdens een zomerse borrel



PAPAJA SALSA

Met deze frisse en tropische papaja salsa zet je binnen een handomdraai de zomer op tafel. De zoete, sappige smaak van rijpe papaja combineert perfect met het pittige van rode ui en chilipeper en het frisse van limoen. Het is de ultieme smaakmaker die zowel kleur als een heerlijke zoet-zure balans aan je maaltijd geeft.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍌 1 rijpe papaja (geschild, ontdaan van de zwarte zaadjes en in kleine blokjes)
- 🍌 1 kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- 🍌 1 rode chilipeper (fijngesneden, zonder zaadlijsten voor een mildere variant)
- 🍌 1 bio limoen, sap
- 🍌 1 flinke hand verse koriander (fijnggehakt)
- 🍌 snufje zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 🍌 **optioneel:**
- 🍌 ½ rode paprika in kleine blokjes voor extra kleur en crunch.

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de blokjes papaja, de fijngesnipperde rode ui, paprika (als je die gebruikt) en de chilipeper in een ruime kom.
2. Voeg de fijngehakte verse koriander toe aan het mengsel.
3. Besprenkel de salsa met het verse limoensap en breng op smaak met een snuf zout en peper.
4. Schep alles heel voorzichtig om, zodat de blokjes papaja heel blijven.
5. Laat de salsa bij voorkeur 15 minuten afgedekt in de koelkast staan.
6. Hierdoor trekken alle smaken perfect in elkaar.

LEKKER BIJ:

Deze veelzijdige tropische salsa is de ideale tegenhanger voor hartige, zoute of licht vette gerechten. Het smaakt fantastisch bij:

- 🍌 **Vis:** Perfect als topping op knapperige vistaco's, gegrilde zalm of gebakken garnalen.
- 🍌 **Gevogelte:** Geeft een frisse upgrade aan gegrilde kipfilet, kalkoen of kipsaté.
- 🍌 **Mexicaanse gerechten:** Heerlijk bij nacho's, quesadilla's of gewoon als dip met een flinke mand tortillachips.
- 🍌 **Barbecue:** Een verrassend en kleurrijk bijgerecht naast gegrild vlees of vegetarische burgers.



PAPRIKA SALSA

Deze kleurrijke paprika salsa is een knapperige, frisse en lichtzoete smaakmaker die elk gerecht direct opfleurt. Door de combinatie van verschillende kleuren paprika, rode ui en een frisse limoendressing is deze salsa een heerlijk krokant alternatief voor de klassieke tomatensalsa.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 rode paprika (in heel fijne blokjes)
- 🍴 1 gele paprika (in heel fijne blokjes)
- 🍴 1 groene paprika (in heel fijne blokjes)
- 🍴 1 kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- 🍴 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍴 1 rode chilipeper (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde salsa)
- 🍴 1 limoen, sap
- 🍴 2 el extra vierge olijfolie
- 🍴 handje verse koriander of platte peterselie (fijnggehakt)
- 🍴 snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de paprika's in gelijke, zeer fijne blokjes (brunoise).
2. Doe ze samen met de gesnipperde rode ui, de knoflook en de chilipeper in een kom.
3. Voeg de fijngehakte koriander of peterselie toe.
4. Besprenkel de groenten met het verse limoensap en de olijfolie.
5. Breng het geheel op smaak met een flinke snuf zout en zwarte peper.
6. Schep alles goed door elkaar.
7. Laat de salsa het liefst 15 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
8. Hierdoor komen de sappen los en trekken de smaken perfect in de paprika.

LEKKER BIJ:

Dankzij de stevige bite en frisse smaak past deze paprika salsa bij ontzettend veel gerechten:

- 🍴 **Mexicaanse klassiekers:** De ultieme vulling of topping voor fajita's, taco's, burrito's en quesadilla's.
- 🍴 **Vlees & BBQ:** Smaakt fantastisch naast een gegrilde biefstuk, varkenshaas of sappige burgers van de barbecue.
- 🍴 **Vis & Kip:** Een heerlijk frisse tegenhanger voor gegrilde kipfilet of stevige vissoorten zoals kabeljauw en zalm.
- 🍴 **Borrelhapje:** Perfect om simpelweg te scheppen met tortillachips of als frisse bruschetta op een geroosterd broodje.



PAPRIKA GEROOSTERD SALSA

Door de paprika's eerst te roosteren, krijgen ze een heerlijk zachte structuur en een diepe, rokerige en zoete smaak. Deze geroosterde paprika salsa is een waanzinnig rijke smaakmaker die met zijn fluwelen textuur en intense aroma elk gerecht direct naar een hoger niveau tilt.

Bereidingstijd: 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 3 grote rode paprika's (of een mix van rood en geel)
- 🍅 1 kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- 🍅 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 🍅 1 rode chilipeper (fijngesneden, naar smaak met of zonder zaadjes)
- 🍅 ½ citroen of limoen, sap
- 🍅 2 el extra vierge olijfolie
- 🍅 1 el balsamico azijn (voor een diepe, zoetzure smaak)
- 🍅 handje verse gladde peterselie of koriander (fijnggehakt)
- 🍅 snufje gerookt paprikapoeder (pimentón), zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven (of grill) voor op 220°C.
2. Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en leg ze met de velkant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Rooster ze 20 tot 25 minuten tot het vel zwart bladdert.
4. Haal de paprika's uit de oven en stop ze direct 10 minuten in een afgesloten kom met vershoudfolie of een plastic zakje.
5. Door de stoom laat het velletje heel gemakkelijk los.
6. Trek daarna de zwarte velletjes eraf.
7. Snijd het zachte paprikavlees in fijne blokjes of reepjes en doe ze in een kom.
8. Voeg de rode ui, knoflook, chilipeper en fijngehakte kruiden toe.
9. Giet de olijfolie, balsamico azijn en het citroen- of limoensap erbij.
10. Maak de salsa af met het gerookte paprikapoeder, zout en peper.
11. Schep alles goed door elkaar en laat de salsa minstens 15 minuten intrekken op kamertemperatuur.

LEKKER BIJ:

Deze diepe, rokerige salsa is dikker en rijker dan een rauwe salsa en past perfect bij:

- 🍷 **Vlees van de grill:** Een absolute match met gegrilde biefstuk (skirt steak of entrecote), lamskoteletten of varkenshaas.
- 🍷 **Bruschetta & Crostini:** Smeer een dikke laag van deze salsa op een met knoflook ingewreven geroosterd sneetje stokbrood, eventueel met wat zachte geitenkaas of burrata eronder.
- 🍷 **Kipgerechten:** Geweldig als topping over een sappige gegrilde kipfilet of gevulde kip uit de oven.
- 🍷 **Witte vis:** Geef zachtere vissoorten zoals kabeljauw of schelvis direct een krachtige smaakboost.
- 🍷 **Borrel:** Heerlijk op een mediterrane borrelplank naast olijven, platbrood en hummus.



PAPRIKA MET KORIANDER SALSA

Deze frisse paprika koriander salsa combineert de knapperige structuur en het zoete van verse paprika met de kenmerkende, citrusachtige frisheid van koriander. Het is een levendige, ongekookte salsa die dankzij de royale hoeveelheid kruiden direct een aromatische, latino-style twist aan je maaltijd geeft.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 grote rode paprika (in zeer fijne blokjes)
- 🍷 1 grote gele paprika (in zeer fijne blokjes)
- 🍷 30 g verse koriander (zowel de blaadjes als de fijne steeltjes, fijngehakt)
- 🍷 1 kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- 🍷 1 jalapeño (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde smaak)
- 🍷 1 à 2 sappige limoenen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 snufje zout en versgemalen zwarte peper

optioneel:

- 🍷 mespuntje komijnpoeder voor een extra Mexicaans karakter.

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de paprika's en de rode ui in zo fijn mogelijke, gelijkmatige blokjes.
2. Snijd ook de peper fijn.
3. Doe alles samen in een ruime mengkom.
4. Hak de koriander grondig fijn en voeg deze toe aan de groenten.
5. De steeltjes van koriander bevatten enorm veel smaak, dus hak de dunnere steeltjes gerust lekker mee!
6. Knijp de limoenen uit over de kom en voeg de olijfolie toe.
7. Breng het geheel op smaak met een goede snuf zout, zwarte peper en eventueel het komijnpoeder.
8. Schep de salsa goed om.
9. Laat de salsa voor het serveren 15 minuten afgedekt in de koelkast staan.
10. Hierdoor trekt het zure limoensap in de ui en paprika, waardoor de smaken perfect in balans komen.

LEKKER BIJ:

Door de krachtige aanwezigheid van koriander is deze salsa de ultieme metgezel voor frisse, zoute of kruidige gerechten:

- 🍷 **Taco's & Fajita's:** De perfecte, frisse tegenhanger in taco's met pulled pork (carnitas), gekruid gehakt of gegrilde groenten.
- 🍷 **Visgerechten:** Smaakt waanzinnig bij gegrilde witvis, gebakken garnalenspiesen of als topping op een stevig stuk zalm.
- 🍷 **Kip van de grill:** Geef een simpele gegrilde kipfilet of kippendijen direct een sappige, kruidige upgrade.
- 🍷 **Borrelen:** Een heerlijk frisse dip voor je favoriete tortillachips, of als vulling in een rijkgevulde quesadilla.



PAPRIKA MET TOMATEN SALSA

De combinatie van het sappige van tomaat en het knapperige, zoete van paprika maakt deze paprika tomaat salsa de ultieme allemansvriend. Het is een heerlijk frisse, levendige variant op de klassieke Mexicaanse pico de gallo. Dankzij de textuur en de perfecte balans tussen zoet, zuur en een klein pitje tilt deze salsa elk gerecht moeiteloos naar een hoger niveau.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 rijpe tomaten (zaadlijsten verwijderd, in fijne blokjes)
- 1 grote rode of gele paprika (in zeer fijne blokjes)
- 1 kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 rode chilipeper of jalapeño (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde smaak)
- 1 limoen, sap
- 1 el extra vierge olijfolie
- 3 el verse koriander of platte peterselie (fijnggehakt)
- ½ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten (zonder het natte vruchtvlees), de paprika en de rode ui in gelijke, heel kleine blokjes.
2. Doe ze samen met de knoflook en de chilipeper in een mengkom.
3. Voeg de fijngehakte koriander of peterselie toe aan de groenten.
4. Giet het verse limoensap en de el olijfolie over het mengsel.
5. Strooi de tl zout en de zwarte peper erbij.
6. Schep het geheel voorzichtig door elkaar.
7. Laat de salsa minstens 15 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
8. Hierdoor trekken de sappen los en mengen de smaken zich optimaal.

LEKKER BIJ:

Deze veelzijdige salsa is door zijn frisse en sappige karakter een fantastische toevoeging aan tal van maaltijden:

- 🍽️ **Mexicaanse favorieten:** Onmisbaar in of over taco's, burrito's, fajita's en nachoschotels uit de oven.
- 🍽️ **Vlees & Kip:** Een verfrissende topping voor gegrilde kipfilet, biefstuk of sappige hamburgers.
- 🍽️ **Visgerechten:** Smaakt heerlijk bij gebakken witvis, garnalenspiesen of gegrilde zalm.
- 🍽️ **Borrelen:** De perfecte dipsaus om simpelweg te serveren met een grote schaal tortillachips.



PERSIK SALSA

Met deze frisse en zomerse perzik salsa breng je gegarandeerd de zon op je bord. De sappige, natuurlijke zoetheid van rijpe perzik vormt een waanzinnig contrast met het pittige van rode ui, het scherpe van chilipeper en het frisse van limoen. Het is de ultieme fruitige smaakmaker die zowel kleur als een verrassende zoet-pittige balans aan je maaltijd geeft.

Bereidingstijd: minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍑 3 rijpe perziken (ontpit en in kleine blokjes)
- 🍷 1 kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- 🌶️ 1 rode chilipeper (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde smaak)
- 🍋 1 sappige limoen, sap
- 🌿 1 el extra vierge olijfolie
- 🌿 3 el verse koriander of munt (fijnggehakt)
- 🧂 ½ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 🍑 **optioneel:**
- 🍑 ½ rode paprika in kleine blokjes voor extra kleur en een stevige crunch.

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de perziken, rode ui en chilipeper in gelijke, fijne blokjes.
2. Doe alles samen in een ruime mengkom.
3. Voeg de fijngehakte koriander of munt toe aan de kom.
4. Giet het verse limoensap en de el olijfolie over de ingrediënten.
5. Strooi de ½ tl zout en wat zwarte peper erbij.
6. Schep de salsa heel voorzichtig om zodat de blokjes perzik niet geplet worden.
7. Laat de salsa bij voorkeur 15 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren.
8. Zo trekken alle smaken perfect in het fruit.

LEKKER BIJ:

Het zoet-pittige karakter van deze perzik salsa is de ideale tegenhanger voor hartige, zoute of licht vette gerechten:

- 🍖 **Varkensvlees & Kip:** Een absolute klassieker bij gegrilde varkenskarbonades, varkenshaas of sappige kippendijen van de barbecue.
- 🍷 **Vis:** Fantastisch als topping op knapperige vistaco's, gegrilde zalm of gebakken garnalen.
- 🌮 **Mexicaanse gerechten:** Geef je taco's, quesadilla's of burrito's een verrassende, fruitige twist.
- 🍷 **Borrelen & Vega:** Heerlijk als dip met tortillachips, of serveer het over een romige bol burrata op een geroosterd sneetje brood.



PERZIKKEN MET MAÏS SALSA

Deze kleurrijke perzik maïs salsa is de ultieme zomerse smaakexplosie in een kom. Het combineert het sappige, zoete van rijpe perzik met het knapperige van maïs en het frisse van limoen en koriander. Het resultaat is een prachtige, goudgele salsa die door zijn unieke zoet-pittige balans en stevige bite elk gerecht direct omtovert tot een feestje.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍑 2 rijpe perziken (ontpit en in kleine blokjes)
- 🍿 150 g maïs (uit blik, goed uitgelekt, of verse maïs van de kolf)
- 🧅 1 kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- 🌶️ 1 jalapeño (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde smaak)
- 🍋 1 sappige limoen, sap
- 🌿 1 el extra vierge olijfolie
- 🌿 3 el verse koriander (fijnggehakt)
- 🧂 ½ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de perziken, de rode ui en de peper in fijne, gelijke blokjes.
2. Doe de perzikblokjes, de uitgelekte maïs, de rode ui en de peper samen in een ruime mengkom.
3. Voeg de fijngehakte verse koriander toe.
4. Giet hierna het verse limoensap en de el olijfolie over het mengsel.
5. Strooi de ½ tl zout en wat versgemalen zwarte peper erover.
6. Schep de salsa heel voorzichtig om zodat de stukjes perzik mooi heel blijven.
7. Laat de salsa voor het serveren 15 minuten op kamertemperatuur staan.
8. Hierdoor mengen de zoete sappen van de perzik zich perfect met het frisse limoensap en het zout.

LEKKER BIJ:

Dankzij de combinatie van het zoete fruit en de knapperige maïs past deze salsa fantastisch bij hartige en licht-pittige gerechten:

- 🌮 **Taco's & Wraps:** De ultieme, frisse topping voor vistaco's, taco's met kip of vegetarische chili wraps.
- 🍖 **Kip van de BBQ:** Smaakt waanzinnig naast of over gegrilde kipfilet, kippendijen of kipsaté.
- 🍖 **Varkensvlees:** Een klassieke en verrassende combinatie met gegrilde varkenskarbonades of varkenshaas.
- 🌮 **Mexicaans borrelen:** Serveer het simpelweg als een luxe dipsaus met een grote mand tortillachips (de zoute chips gaan geweldig samen met de zoete perzik).



PICO DE GALLO SALSA

De klassieke pico de gallo (ook wel *salsa fresca* genoemd) is de absolute koning van de Mexicaanse keuken. Deze rauwe salsa is superfris, pittig en knapperig dankzij de eenvoudige combinatie van rijpe tomaten, scherpe ui, jalapeño en lekker veel koriander. Het geheim van de ultieme pico de gallo zit hem in het wegsnijden van het natte vruchtvlees van de tomaten, waardoor de salsa heerlijk stevig en vol van smaak blijft.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 4 grote, rijpe tomaten (bij voorkeur stevige roma tomaten)
- 🍅 1 kleine witte ui (of rode ui voor een zachtere smaak, zeer fijn gesnipperd)
- 🍅 1 jalapeño of serranopeper (fijngesneden, zonder zaadlijsten voor milde smaak, mét zaadjes voor extra pittig)
- 🍅 1 grote, sappige limoen, sap
- 🍅 flinke hand verse koriander (fijnggehakt)
- 🍅 ½ tl zout (of meer naar smaak)
- 🍅 versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten in vieren en schraap met een lepel het natte, vloeibare vruchtvlees en de zaadjes eruit.
2. Dit voorkomt dat je salsa te waterig wordt.
3. Snijd het overgebleven stevige vruchtvlees in gelijke, kleine blokjes.
4. Doe de tomatenblokjes, de fijngesnipperde ui en de peper in een mengkom.
5. Voeg de fijngehakte koriander toe.
6. Giet het verse limoensap over het mengsel en strooi de ½ tl zout en de zwarte peper erbij.
7. Schep alles goed door elkaar.
8. Laat de pico de gallo minstens 15 minuten op kamertemperatuur rusten voor het serveren.
9. Het zout onttrekt de lekkerste sappen aan de tomaat en haalt de scherpe randjes van de rauwe ui af.

LEKKER BIJ:

Pico de gallo past werkelijk overal bij waar je een frisse, zuren- en zoutboost kunt gebruiken:

- 🌮 **Mexicaanse klassiekers:** De onmisbare finishing touch op taco's, burrito's, quesadilla's, fajita's en nachoschotels.
- 🌮 **Borrelen:** De ultieme en meest pure dip voor een grote schaal gezouten tortillachips.
- 🌮 **Vlees & Vis:** Smaakt fantastisch als frisse topping over gegrilde kipfilet, biefstuk (carne asada) of gebakken witvis.
- 🌮 **Ontbijt:** Traditioneel heerlijk op huevos rancheros of gewoon over een gepocheerd ei met wat avocado.



POMPOEN SALSA

Met deze verrassende pompoen salsa breng je een heerlijke, herfstachtige twist aan je maaltijd. Waar je bij een salsa vaak denkt aan zomerfruit of tomaat, zorgt de lichtzoete, aardse smaak van geroosterde pompoen voor een waanzinnig rijke smaakbeleving. Gecombineerd met het frisse van limoen, het pittige van rode ui en een subtiele rokerige ondertoon, is dit dé ultieme salsa voor het najaar.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 400 g pompoen (flespompoen of hokkaido, in kleine blokjes van ca. ½ cm)
- 🍲 1 kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- 🍲 1 jalapeño (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde variant)
- 🍲 1 bio limoen, sap
- 🍲 2 el extra vierge olijfolie (plus 1 el voor het roosteren)
- 🍲 3 el verse koriander of platte peterselie (fijngehakt)
- 🍲 ½ tl komijnpoeder
- 🍲 ½ tl gerookt paprikapoeder (pimentón)
- 🍲 ½ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: bakplaat, scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng de kleine blokjes pompoen op een bakplaat met 1 el olijfolie, het komijnpoeder, het gerookte paprikapoeder en een snuf zout.
3. Rooster de pompoen 15 tot 20 minuten in de oven tot de blokjes gaar zijn en licht goudbruine randjes krijgen.
4. Laat ze daarna kort afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Doe de afgekoelde pompoenblokjes samen met de fijngesnipperde rode ui en de chilipeper in een ruime mengkom.
6. Voeg de fijngehakte koriander of peterselie toe.
7. Giet het verse limoensap en de resterende 2 el extra vierge olijfolie over het mengsel.
8. Breng de salsa op smaak met de ½ tl zout en versgemalen zwarte peper.
9. Schep alles heel voorzichtig om, zodat de pompoenblokjes hun vorm behouden.
10. Laat de salsa voor het serveren 10 minuten rusten zodat de smaken goed in elkaar kunnen trekken.

LEKKER BIJ:

Het zoete, hartige en licht rokerige karakter van deze pompoen salsa past fantastisch bij stevige en hartige gerechten:

- 🍲 **Taco's & Herfst-wraps:** Waanzinnig lekker als topping op taco's met pulled chicken, zacht gegaard varkensvlees (*carnitas*) of zwarte bonen.
- 🍲 **Gegrild vlees:** Een perfecte, kleurrijke begeleider van gegrilde varkenshaas, entrecote of gekruide kipspiesjes.
- 🍲 **Vegetarische gerechten:** Smaakt heerlijk in combinatie met gegrilde halloumi, zachte geitenkaas of als vulling in een vegetarische quesadilla.
- 🍲 **Herfstige borrel:** Serveer het lauwwarm of koud met stevige tortillachips of schep het op een crostini met een laagje roomkaas.



PRUIMEN SALSA

Deze verrassende pruimen salsa is een absolute smaaksensatie waarin zoet, zuur en pittig perfect samenkomen. Waar we vaak kiezen voor tomaat of mango, zorgen rijpe, sappige pruimen voor een unieke diepe smaak en een prachtige paars-rode kleur op je bord. Het is de ultieme fruitige smaakmaker die zware of hartige gerechten direct een frisse, zomerse upgrade geeft.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 tot 5 rijpe pruimen (ontpit en in kleine blokjes)
- 🍷 1 kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- 🍷 1 rode chilipeper (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde variant)
- 🍷 1 bio limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 3 el verse koriander of munt (fijnggehakt)
- 🍷 ½ tl zout
- 🍷 versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

- 🍷 ½ komkommer (zonder zaadlijsten) in kleine blokjes voor een extra frisse crunch.

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de pruimen, de rode ui en de chilipeper in gelijke, fijne blokjes.
2. Doe alles samen in een ruime mengkom.
3. Voeg de fijngehakte koriander of munt toe aan de kom.
4. Munt versterkt het frisse karakter van de pruim, terwijl koriander het een meer Mexicaanse touch geeft.
5. Giet het verse limoensap en de el olijfolie over het mengsel.
6. Strooi de ½ tl zout en wat zwarte peper erover.
7. Schep de salsa heel voorzichtig om, zodat de zachte blokjes pruim mooi heel blijven.
8. Laat de salsa voor het serveren 15 minuten op kamertemperatuur staan zodat de smaken en sappen zich optimaal kunnen mengen.

LEKKER BIJ:

Het zoet-zure en licht pittige karakter van deze pruimen salsa snijdt perfect door vettere of rijk gekruide gerechten heen. Het is heerlijk bij:

- 🍷 **Varkensvlees & Eend:** De ultieme klassieke match. Smaakt fantastisch bij gegrilde varkenskarbonades, varkenshaas of een gebakken eendenborstfilet.
- 🍷 **Barbecue & Kip:** Geef een sappige gegrilde kipfilet of kippendijen direct een fruitige en tropische twist.
- 🍷 **Taco's & Vega:** Verrassend lekker als frisse topping op taco's met pulled pork of in combinatie met gegrilde halloumi (de zoute kaas gaat geweldig samen met de zoete pruim).
- 🍷 **Borrelen:** Serveer het met zoute tortillachips of schep een royale lepel over een romige bol burrata op een geroosterd sneetje brood.



RADIJS SALSA

Deze pittige en knapperige radijs salsa is de ultieme textuurbom voor je gerechten. Waar de meeste salsa's zacht of sappig zijn, zorgt radijs voor een heerlijk verfrissende, stevige bite. De van nature licht peperachtige smaak van de radijsjes combineert fantastisch met het frisse van citrus en het kruidige van koriander, waardoor deze salsa een verrassende en kleurrijke upgrade is voor elke maaltijd.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 150 g verse radijsjes (gewassen en in heel fijne blokjes of dunne reepjes)
- 🍷 1 kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- 🍷 1 groene chilipeper (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde variant)
- 🍷 1 limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 3 el verse koriander of platte peterselie (fijnggehakt)
- 🍷 ½ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 🍷 **optioneel:**
- 🍷 ½ komkommer (zonder zaadlijsten) in kleine blokjes voor nóg meer frisse crunch.

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de radijsjes eerst in dunne plakjes en daarna in fijne blokjes.
2. Meng ze in een ruime kom met de fijngesnipperde rode ui en de chilipeper.
3. Strooi de fijngehakte koriander of platte peterselie over het mengsel.
4. Voeg de olijfolie en het limoensap toe.
5. Breng het geheel op smaak met de ½ tl zout en versgemalen zwarte peper.
6. Schep de salsa goed door elkaar.
7. Laat de salsa bij voorkeur 15 minuten in de koelkast rusten voor het serveren.
8. Hierdoor trekken de zuren lekker in de radijs en de ui, wat de scherpe randjes eraf haalt en de salsa heerlijk in balans brengt.

LEKKER BIJ:

Dankzij de stevige structuur en de frisse, peperachtige smaak is deze radijs salsa een perfecte tegenhanger voor zachtere en vettere gerechten:

- 🍷 **Taco's & Streetfood:** Een absolute klassieker op Mexicaanse taco's, burrito's of tostadas met pulled pork (*carnitas*) of barbacoa.
- 🍷 **Vis:** Smaakt fantastisch als knapperige topping op vistaco's, gegrilde zalm of gebakken garnalen.
- 🍷 **Gegrild vlees:** Een heerlijk frisse en lichte begeleider van een sappige steak, varkenshaas of gegrilde kipfilet.
- 🍷 **Borrelen & Salades:** Verrassend lekker als dip met tortillachips, of schep een paar lepels door een simpele groene salade of rijstbowl voor extra textuur.



RADIJS MET MOZZARELLA SALSA

Deze verrassende radijs mozzarella salsa brengt het beste van twee werelden samen: het superknapperige, licht peperachtige van verse radijs en het romige, zachte van mozzarella. Dankzij de frisse dressing met limoen en verse kruiden ontstaat er een fantastische balans in textuur en smaak. Het is een unieke, kleurrijke salsa die zowel een Mexicaanse als een mediterrane maaltijd direct een frisse upgrade geeft.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 150 g verse radijsjes (gewassen en in heel fijne blokjes)
- 🍴 1 bol mozzarella of 125 g mini-mozzarella (in even grote, kleine blokjes gesneden)
- 🍴 1 kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- 🍴 1 limoen, sap
- 🍴 1 jalapeño of groene chilipeper (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde variant)
- 🍴 2 el extra vierge olijfolie
- 🍴 3 el verse koriander of platte peterselie (fijnggehakt)
- 🍴 ½ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de radijsjes en de mozzarella in gelijke, fijne blokjes.
2. Doe ze samen met de fijngesnipperde rode ui en de chilipeper in een ruime mengkom.
3. Strooi de fijngehakte koriander of platte peterselie over het mengsel.
4. Giet de olijfolie en de limoen, sap over de ingrediënten.
5. Breng het geheel op smaak met de ½ tl zout en versgemalen zwarte peper.
6. Schep de salsa heel voorzichtig om, zodat de blokjes mozzarella mooi heel blijven en bedekt raken met de dressing.
7. Laat de salsa voor het serveren 10 minuten op kamertemperatuur staan.
8. Zo kunnen de smaken goed in de romige mozzarella trekken.

LEKKER BIJ:

Het samenspel tussen het romige en het knapperige maakt deze radijs mozzarella salsa enorm veelzijdig:

- 🌮 **Taco's & Fajita's:** Een waanzinnige, frisse topping voor vistaco's, taco's met gegrilde kip of vegetarische zwarte bonen burrito's.
- 🍖 **Gegrild vlees en kip:** Smaakt fantastisch naast of over een sappige steak, gegrilde kipfilet of varkenshaas.
- 🍞 **Bruschetta & Crostini:** Schep een royale lepel van deze salsa op een geroosterd sneetje stokbrood ingewreven met knoflook voor een luxe borrelhapje.
- 🍷 **Borrelplank:** Serveer de salsa met tortillachips om te dippen of als frisse salade-dressing-sidekick naast gegrilde groenten.



RANCHERA SALSA

Deze authentieke Mexicaanse salsa ranchera (plattelandssalsa) is een warme, rijke en diepe saus vol karakter. In tegenstelling tot rauwe salsa's worden de ingrediënten voor deze variant eerst geroosterd en daarna kort gebakken in een skillet. Dit geeft de saus zijn kenmerkende, rokerige en hartige smaak. Het is de ultieme warme basissaus die de ziel van de Mexicaanse keuken perfect weerspiegelt.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 4 grote rijpe roma tomaten (gehalveerd)
- 🍅 ½ grote witte ui (in grove parten)
- 🍅 2 jalapeño- of serranopepers (gehalveerd, zaadlijsten laten zitten voor extra pittigheid)
- 🍅 3 teentjes knoflook (ongepeld)
- 🍅 1 el plantaardige olie (om in te bakken)
- 🍅 ½ tl komijnpoeder
- 🍅 ½ tl gedroogde oregano (bij voorkeur Mexicaanse)
- 🍅 ½ tl zout (naar smaak)
- 🍅 2 el verse koriander (fijnggehakt, optioneel voor de afwerking)

optioneel:

- 🍷 klein scheutje water of kippenbouillon om de saus te verdunnen.

MATERIAAL: gietijzeren koekenpan, blender, scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm een droge koekenpan (liefst gietijzer) of zet de ovengrill op de hoogste stand.
2. Leg de tomaten, ui, pepers en de ongepelde knoflook erin.
3. Rooster alles tot de vellen rondom zwart blakeren en de groenten zacht worden (ca. 10 tot 12 minuten).
4. Haal de knoflook er eventueel iets eerder uit zodat deze niet bitter wordt.
5. Knijp de gepofte knoflook uit zijn velletje.
6. Doe de geroosterde tomaten, ui, pepers en knoflook in een blender of food processor.
7. Pulseer een aantal keer tot een grove, dikke saus.
8. Het hoort een rustieke structuur te hebben, dus blend het niet helemaal glad.
9. Verhit de olie in een steelpan of skillet op middelhoog vuur.
10. Giet de salsa voorzichtig in de hete olie (dit gaat sissen).
11. Voeg het komijnpoeder, de gedroogde oregano en de ½ tl zout toe.
12. Zet het vuur laag en laat de saus 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen tot hij mooi indikt en donkerder van kleur wordt.
13. Voeg indien gewenst een scheutje water of bouillon toe voor een dunnere consistentie.
14. Roer er op het laatste moment de verse koriander doorheen.

LEKKER BIJ:

Salsa ranchera wordt warm of op kamertemperatuur geserveerd en is een fantastische smaakversterker voor:

- 🍳 **Huevos Rancheros:** De absolute klassieker. Dit is dé saus die over de gebakken eieren op een knapperige maïstortilla hoort.
- 🍖 **Gegrild vlees:** Smaakt geweldig als een warme jus over gegrilde biefstuk (carne asada), varkenshaas of kalkoen.
- 🌯 **Enchiladas & Burrito's:** Gebruik de saus om enchiladas mee te gratineren in de oven of schep een royale lepel in je burrito.
- 🍲 **Stevige ontbijtgerechten:** Heerlijk bij een traditionele Mexicaanse roerei (*huevos a la mexicana*) of over chilaquiles.



RODE UI SALSA

Deze heldere en knapperige rode ui salsa is de ultieme frisse smaakmaker die elk hartig gerecht direct tot leven wekt. In tegenstelling tot klassieke salsa's speelt de rode ui hier de absolute hoofdrol. Door de ui fijn te snipperen en kort te marinieren in vers limoensap, verdwijnt de scherpe, branderige smaak. Wat overblijft is een heerlijk milde, lichtzoete en knapperige salsa met een prachtige paars-rose kleur.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 grote rode uien (zeer fijn gesnipperd)
- 🍷 2 bio limoenen, sap
- 🍷 1 rode chilipeper of jalapeño (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde variant)
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 3 el verse koriander of platte peterselie (fijnggehakt)
- 🍷 ½ tl zout
- 🍷 versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

- 🍷 mespuntje komijnpoeder voor een warme, Mexicaanse ondertoon.

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rode uien in zo fijn mogelijke, gelijkmatige blokjes.
2. Hoe fijner de ui gesneden is, hoe lekkerder de structuur van de salsa.
3. Doe de ui in een mengkom.
4. Giet het verse limoensap over de rode ui en strooi de ½ tl zout erbij.
5. Schep goed om en laat dit 15 minuten op kamertemperatuur staan.
6. Je zult zien dat de ui prachtig roze kleurt.
7. Het zuur en het zout breken de scherpheid van de ui af, waardoor hij mild en lichtzoet wordt.
8. Voeg de fijngesneden chilipeper, de fijngehakte koriander (of peterselie) en de el olijfolie toe aan de kom.
9. Voeg naar smaak nog wat versgemalen zwarte peper en eventueel het komijnpoeder toe.
10. Schep alles nogmaals goed door elkaar.
11. De salsa is nu klaar om direct geserveerd te worden, maar blijft in de koelkast nog dagenlang lekker.

LEKKER BIJ:

Het frisse, zure en knapperige karakter van deze rode ui salsa snijdt perfect door vettere of zwaar gekruide gerechten heen. Het smaakt fantastisch bij:

- 🍷 **Taco's & Streetfood:** Dé klassieke Mexicaanse topping voor taco's met pulled pork (*carnitas*), barbacoa (rundvlees) of gekruide zwarte bonen.
- 🍷 **Vis:** Een geweldige, frisse tegenhanger bij gegrilde zalm, vistaco's of gebakken garnalen.
- 🍷 **Gegrild vlees & BBQ:** Smaakt waanzinnig als een soort 'relish' bovenop een sappige hamburger, gegrilde kipfilet of een steak van de barbecue.
- 🍷 **Curry's & Rijstbowls:** Geef een rijke Indiase curry of een Mexicaanse burrito bowl direct een frisse en krokante upgrade.



ROMESCO SALSA

De klassieke Catalaanse romesco salsa is een waanzinnig rijke, hartige en licht rokerige saus die zijn oorsprong vindt in de kustregio van Tarragona. Vissers maakten deze saus traditioneel om hun dagelijkse vangst op smaak te brengen. De magische combinatie van geroosterde paprika's en tomaten, gebonden met knapperige amandelen en hazelnoten, zorgt voor een fluweelzachte en diepe smaakbeleving die elk gerecht direct een Spaanse, mediterrane upgrade geeft.

Bereidingstijd: 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 grote rode paprika's
- 🍴 2 rijpe tomaten
- 🍴 4 teentjes knoflook (ongepeld)
- 🍴 40 g blanke amandelen
- 🍴 30 g hazelnoten (zonder vliesje)
- 🍴 1 snee oud witbrood (zonder korst, in blokjes)
- 🍴 2 el rode wijnazijn (of sherryazijn)
- 🍴 4 tot 5 el extra vierge olijfolie
- 🍴 1 tl gerookt paprikapoeder (pimentón de la Vera)
- 🍴 ½ tl chilivlokken of cayennepeper (voor een subtiele pittigheid)
- 🍴 ½ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, scherp mes, blender

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Halveer de paprika's en tomaten, verwijder de zaadlijsten van de paprika en leg ze samen met de ongepelde knoflookteentjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Besprenkel met een beetje olijfolie en rooster ze 20 tot 25 minuten tot de paprikavellen blaren vertonen.
4. Haal de knoflook er eventueel halverwege uit als deze te donker wordt.
5. Stop de hete paprika's 10 minuten in een afgesloten kom met vershoudfolie.
6. Trek daarna gemakkelijk de velletjes van de paprika's en tomaten.
7. Knijp de zachte knoflook uit de schilletjes.
8. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan.
9. Bak de amandelen, hazelnoten en de blokjes brood in een paar minuten goudbruin en knapperig.
10. Laat kort afkoelen.
11. Doe de geroosterde groenten, knoflook, het noten-broodmengsel, het gerookte paprikapoeder en de chilivlokken in een blender of foodprocessor.
12. Voeg de rode wijnazijn en de rest van de olijfolie toe.
13. Pureer het geheel tot een dikke, rustieke saus.
14. Breng de romesco op smaak met de ½ tl zout en peper.

TIP: De saus hoort een fijne, korrelige structuur te hebben door de nootjes, dus blend hem niet helemaal glad!

LEKKER BIJ:

Romesco is een ontzettend veelzijdige salsa die zowel warm, koud als op kamertemperatuur geserveerd kan worden:

- 🍴 **Vis:** De ultieme klassieker. Smaakt fantastisch bij gegrilde witte vis (zoals kabeljauw), gebakken garnalen of inktvis.
- 🍴 **Gegrilde groenten:** Hét traditionele bijgerecht voor *calçots* (lente-uitjes van de barbecue), maar ook waanzinnig lekker bij gegrilde groene asperges, prei of bloemkool.
- 🍴 **Vlees & Kip:** Een geweldige smaakmaker naast gegrilde kipfilet, lamskoteletten of een malse varkenshaas.
- 🍴 **Tapas & Dip:** Perfect op een borrelplank om te smeren op een stuk geroosterd stokbrood of als dip voor rauwe groenten en patatas bravas.



SALIE MET CITRUS SALSA

Deze aromatische salie citrus salsa is een verrassende en verfijnde smaakmaker die de diepe, aardse smaak van salie combineert met de levendige frisheid van citrusvruchten. Waar we salie vaak associëren met warme wintergerechten, laat deze ongekookte salsa zien hoe waanzinnig kruid en fruit samengaan. Het is de ultieme, elegante salsa die zwaardere of vettere gerechten direct een heldere, culinaire lift geeft.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍏 1 grote sinaasappel (schoongemaakt, vliezen verwijderd en in kleine blokjes)
- 🍇 1 roze grapefruit (schoongemaakt, vliezen verwijderd en in kleine blokjes)
- 🌿 10-12 verse salieblaadjes (zeer fijngehakt)
- 🌿 1 kleine sjalot (zeer fijn gesnipperd)
- 🍋 1 limoen, sap
- 🫒 2 el extra vierge olijfolie
- 🍯 1 el vloeibare honing (om het bittere van de grapefruit te balanceren)
- 🧂 ½ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

- 🌶️ ½ rode chilipeper (fijngesneden, zonder zaadjes) voor een subtiele warmte.

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de boven- en onderkant van de sinaasappel en grapefruit af.
2. Snijd de schil er dik af zodat je het vruchtvlees ziet.
3. Snijd vervolgens met een scherp mes de partjes tussen de witte vliezen uit en snijd deze in blokjes.
4. Vang het sap dat vrijkomt op voor de dressing!
5. Doe de blokjes sinaasappel en grapefruit samen met het opgevangen sap in een mengkom.
6. Voeg de fijngesnipperde sjalot en de zeer fijngehakte salieblaadjes (en eventueel chilipeper) toe.
7. Meng in een apart schaaltje het limoensap, de olijfolie en de honing tot een egale dressing.
8. Giet de dressing over het fruit-kruidenmengsel.
9. Strooi de ½ tl zout en wat zwarte peper erbij.
10. Schep de salsa heel voorzichtig om, zodat de citrusblokjes niet volledig kapotgaan.
11. Laat de salsa minstens 15 minuten op kamertemperatuur rusten.
12. Hierdoor verzacht de sjalot en trekt de krachtige, etherische smaak van de salie perfect in het zoetzure fruit.

LEKKER BIJ:

Het unieke profiel van deze salie citrus salsa snijdt prachtig door rijke, vette of hartige smaken heen:

- 🍖 **Varkensvlees:** De absolute ultieme combinatie. Smaakt fenomenaal bij gegrilde varkenskarbonades, varkenshaas of langzaam gegaard buikspek (salie en varkensvlees zijn dikke vrienden).
- 🐟 **Vette vis:** Een perfecte, frisse topping voor gegrilde zalm, makreel of gebakken zeebaars.
- 🍗 **Gevogelte:** Geef een stevig stuk gebraden kalkoen of een sappige eendenborstfilet direct een frisse, winterse of herfstige upgrade.
- 🥗 **Vegetarische gerechten:** Waanzinnig lekker over gegrilde halloumi, zachte geitenkaas of als topping op een herfstige stampot of linzenschotel.



SCANDINAVISCH Salsa

Deze frisse Scandinavische salsa (ook wel een Nordic salsa genoemd) brengt de pure smaken van het Noorden samen in één kom. In plaats van chilipeper en tomaat, spelen knapperige augurk, aromatische dille, friszure citrussap en een scherp accent van mierikswortel de hoofdrol. Het is een levendige, kruidige salsa met een heerlijke diepgang die vette vis of gegrild vlees direct een lichte en verfijnde upgrade geeft.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 flinke bos verse dille (grof gehakt)
- 🍴 1 flinke bos verse platte peterselie (grof gehakt)
- 🍴 4 grote zure augurken (of 8 tot 10 kleine cornichons, in fijne blokjes)
- 🍴 1 el kappertjes (afgespoeld en fijngemaakt)
- 🍴 1 el mierikswortelsaus (voor een milde scherpte)
- 🍴 2 kleine citroenen, rasp en sap
- 🍴 5 tot 6 el extra vierge olijfolie
- 🍴 snufje zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

geheim ingrediënt voor diepgang:

- 🍴 1 blikje Zweedse ansjovis (sprat) van 125 g (fijngemaakt, inclusief een klein beetje van het kruidige vocht uit het blik).

MATERIAAL: scherp mes, blender

ZO MAAK JE HET:

1. Voor de beste textuur snijd je de augurken, kruiden en kappertjes met de hand heel fijn.
2. Heb je weinig tijd? Doe dan alle ingrediënten samen in een foodprocessor of blender.
3. Pulseer de machine een aantal keer kort tot een grove, felgroene salsa ontstaat.
4. **Let op:** Weersta de verleiding om het te lang te mixen; de salsa hoort een rustieke, grove structuur te hebben en mag geen gladde saus worden.
5. Schep het mengsel in een kom.
6. Proef goed en voeg naar smaak zout en versgemalen zwarte peper toe.
7. De salsa hoort lekker pittig, fris en rins te smaken.
8. Dek de pot of schaal af en zet hem tot gebruik in de koelkast.
9. Als je hem een kwartiertje laat staan, trekken de frisse citroenzuren en de dille nog beter in de augurk.

LEKKER BIJ:

Dankzij het frisse, kruidige profiel snijdt deze salsa prachtig door rijkere smaken heen. Het is een absolute match met:

- 🍴 **Zalm & Gravlax:** De ultieme combinatie. Smaakt waanzinnig bij een warm gegrild zalmfilet, gebakken forel of als extra frisse topping over een plak Zweedse Gravlax op toast.
- 🍴 **Aardappelgerecht:** Schep een flinke lepel over lauwe, gekookte jonge aardappeltjes of gebruik het als smaakmaker over gepofte aardappels.
- 🍴 **Gegrild vlees:** Geeft een heerlijk lichte, frisse touch aan gegrilde kipfilet, varkenshaas of runderbiefstuk van de barbecue.
- 🍴 **Smørrebrød & Borrel:** Smeer een laagje op stevig Scandinavisch roggebrood met een gekookt eitje of garnalen, of serveer het als dip op een vis-borrelplank.



SINAASAPPEL MET CHILI SALSA

Met deze sprankelende sinaasappel chili salsa geef je elk gerecht direct een frisse, zonnige en pittige boost. De sappige zoetheid van verse sinaasappel vormt een fantastisch contrast met het vurige van chilipeper en het scherpe van rode ui. Het is de ultieme fruitige salsa die door zijn perfecte balans tussen zoet, zuur en pittig een absolute smaaksensatie op je bord is.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 3 grote hand- of perssinaasappels (schoongemaakt, vliezen verwijderd en in kleine blokjes)
- 🍷 1 rode chilipeper (zeer fijn gesneden, met zaadjes voor extra pit, zonder voor mild)
- 🍷 1 kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- 🍷 1 limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 3 el verse koriander of munt (fijnggehakt)
- 🍷 ½ tl zout
- 🍷 versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de boven- en onderkant van de sinaasappels af.
2. Snijd de schil er met een scherp mes dik af zodat je het vruchtvlees ziet.
3. Snijd vervolgens de partjes tussen de witte vliezen uit en snijd deze in blokjes.
4. Vang het sap dat tijdens het snijden vrijkomt op voor de salsa!
5. Doe de blokjes sinaasappel en het opgevangen sap in een mengkom.
6. Voeg de fijngesnipperde rode ui en de chilipeper toe.
7. Strooi de fijngehakte koriander of munt over het mengsel.
8. Munt geeft een extra frisse, Midden-Oosterse twist, terwijl koriander perfect past bij Mexicaanse gerechten.
9. Giet het limoensap en de el olijfolie over de ingrediënten.
10. Voeg de ½ tl zout en de zwarte peper toe.
11. Schep de salsa heel voorzichtig om, zodat de sinaasappelblokjes mooi heel blijven.
12. Laat de salsa minstens 15 minuten op kamertemperatuur rusten.
13. Hierdoor verzacht de rode ui en trekken de pittige chilisappen heerlijk in het zoete fruit.

LEKKER BIJ:

Het zoet-pittige en sappige karakter van deze sinaasappel chili salsa snijdt prachtig door hartige, zoute of vettere smaken heen:

- 🍷 **Taco's & Eend:** De ultieme topping salsa voor Mexicaanse taco's al pastor (met varkensvlees) of een luxe briochebroodje met gepluisde eend (pulled duck).
- 🍷 **Vis:** Smaakt fantastisch bij gegrilde zalm, witvis uit de oven of gebakken garnalenspiesen.
- 🍷 **Gevogelte & BBQ:** Geeft een simpele gegrilde kipfilet of kalkoenbiefstuk direct een sappige en tropische upgrade.
- 🍷 **Borrelhapje:** Serveer de salsa als een verrassende en frisse dip naast een schaal zoute tortillachips.



SINAASAPPEL MET PAPRIKA SALSA

Deze salsa is een perfecte combinatie van het zoete, sappige van sinaasappel en het knapperige van paprika. Door een subtiele toevoeging van limoensap en rode ui krijgt de salsa een heerlijke frisse en licht pittige bite. Het is de ultieme frisse tegenhanger voor hartige en gegrilde gerechten.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 sinaasappels (in kleine blokjes gesneden)
- 🍷 1 rode paprika (in heel fijne blokjes)
- 🍷 ½ rode ui (fijngesnipperd)
- 🍷 1 limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 5 g verse munt of koriander (fijngesneden)
- 🍷 ¼ tl chilivlokken (optioneel, voor een beetje pit)
- 🍷 snufje zout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

Schil de sinaasappels dik, zodat ook het witte vlies weg is.

Snijd de partjes los tussen de vliezen en snijd ze in kleine blokjes.

Meng dit in een kom met de fijne blokjes paprika en rode ui.

Voeg het limoensap en de olijfolie toe aan de kom.

Strooi de verse munt of koriander, het zout en de eventuele chilivlokken erover.

Schep alles voorzichtig door elkaar.

Laat de salsa minimaal 10 minuten staan voor het serveren, zodat de smaken goed in elkaar kunnen trekken.

LEKKER BIJ:

Deze salsa is ontzettend veelzijdig en smaakt heerlijk als frisse smaakmaker bij:

- 🍷 **Gegrilde vis en zeevruchten:** Vooral perfect bij vette vis zoals zalm, of bij gegrilde garnalen.
- 🍷 **Kipgerechten:** Geef een simpele gegrilde kipfilet of taco's met kip direct een zomerse upgrade.
- 🍷 **Taco's en Mexicaanse gerechten:** Als frisse topping op vistaco's of chili con carne.
- 🍷 **Borrelplank:** Superlekker als frisse dip met knapperige tortillachips.



SPAANSE SALSA

In tegenstelling tot de frisse, rauwe Mexicaanse salsa's, is de traditionele Spaanse salsa een rijke, warme saus op basis van tomaat, knoflook en gerookt paprikapoeder (pimentón). Deze saus heeft een diepe, hartige smaak met een aangename, warme scherpte en vormt de basis van de beroemde Spaanse tapas.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 blik (400 g) gepelde tomaten of tomatenblokjes
- 🍅 1 kleine gele ui (fijngesnipperd)
- 🍅 2 knoflookteentjes (fijngesneden)
- 🍅 1 el gerookt paprikapoeder (pimentón, bij voorkeur picante voor pit, of dulce voor mild)
- 🍅 ½ tl chilivlokken of cayennepeper (naar smaak)
- 🍅 1 el bloem (om de saus te binden)
- 🍅 150 ml runderbouillon of groentebouillon
- 🍅 1 citroen, sap
- 🍅 2 el olijfolie
- 🍅 1 g zout en een snuf suiker

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de ui en knoflook toe en fruit deze ca. 5 minuten aan tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg het gerookte paprikapoeder en de chilivlokken toe.
4. Roer direct goed door en bak 1 minuut mee zodat de aroma's vrijkomen.
5. Strooi vervolgens de bloem erover en bak dit nog 1 minuut mee om te garen.
6. Giet langzaam en al roerend de runderbouillon erbij, zodat er een gladde, dikke binding ontstaat.
7. Voeg daarna de gepelde tomaten toe en druk ze met een houten lepel een beetje stuk.
8. Breng de saus aan de kook, zet het vuur laag en laat het geheel 15 minuten zachtjes inkoken tot een rijke saus.
9. Breng de saus op smaak met het citroen, sap, het zout en een snuf suiker om het zuur van de tomaat te balanceren.
10. Haal de pan van het vuur en pureer de saus met een staafmixer tot een gladde, fluweelzachte saus.

LEKKER BIJ:

Deze hartige saus is de ultieme smaakmaker voor diverse gerechten:

- 🍷 **Patatas Bravas:** De absolute klassieker; giet de warme saus over goudbruin gefrituurde of in de oven gebakken aardappelblokjes (vaak gecombineerd met een klodder aioli).
- 🍷 **Gegrild vlees:** Smaakt fantastisch bij gegrilde varkenshaas, biefstukspiesjes of Spaanse chorizo.
- 🍷 **Garnalen:** Roer een paar lepels door gebakken garnalen voor een snelle, pittige tapa.
- 🍷 **Gefrituurde snacks:** Perfect als dipsaus bij calamares (inktvisringen) of empanada's.



TAQUERA SALSA

Hier is het recept voor een authentieke Mexicaanse *Salsa Taquera*. Dit is de iconische, gladde rode saus die je in Mexico bij bijna elk taco-kraampje (taquería) op tafel vindt om je taco's die perfecte, pittige kick te geven. De basis van een goede Salsa Taquera ligt in het roosteren van de ingrediënten. Door de tomaten, ui en knoflook in een droge koekenpan te blakeren, krijgt de salsa een diepe, licht gerookte smaak. Gecombineerd met de frisse toets van limoensap en koriander is dit dé ultieme saus voor de echte Mexicaanse sfeer.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 3 grote rijpe tomaten (in grove stukken)
- 🍅 ½ rode of gele ui (in dikke parten)
- 🍅 2 knoflookteentjes (ongepeld)
- 🍅 1 of 2 jalapeño- of serranopepers (afhankelijk van de gewenste pittigheid, steeltje verwijderd)
- 🍅 1 limoen, sap
- 🍅 5 g verse koriander (inclusief de steeltjes)
- 🍅 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 🍅 2 g zout

MATERIAAL: scherp mes, blender

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge koekenpan of grillpan (zonder olie) op hoog vuur.
2. Leg de stukken tomaat, ui, de pepers en de ongepelde knoflookteentjes in de pan.
3. Rooster ze tot ze rondom zwarte blaren en schroeiplekken krijgen (ca. 6-8 minuten).
4. Draai ze regelmatig om.
5. Haal de ingrediënten uit de pan zodra ze zacht en geblakerd zijn.
6. Knijp de gepofte knoflookteentjes uit hun velletje.
7. Doe de geroosterde tomaten, ui, pepers en knoflook in een blender of keukenmachine.
8. Voeg de verse koriander, het limoen, sap en het zout toe.
9. Mix het geheel kort.
10. Een echte Salsa Taquera hoort redelijk glad te zijn, maar mag nog een heel kleine textuur hebben.
11. Verhit 1 el olie in een steelpan op middelhoog vuur.
12. Giet de salsa voorzichtig in de hete olie (pas op voor spatten) en laat het 3 tot 5 minuten zachtjes pruttelen tot de saus iets donkerder van kleur wordt.
13. Laat daarna afkoelen.

LEKKER BIJ:

Zoals de naam al zegt, is deze salsa gemaakt voor streetfood en vleesgerechten:

- 🍳 **Taco's:** De absolute nummer één bestemming. Perfect bij Taco's al Pastor, carne asada (rundvlees) of kiptaco's.
- 🍳 **Quesadilla's en Burrito's:** Geeft een heerlijke, pittige tegenhanger aan gesmolten kaas.
- 🍳 **Eiergerechten:** Smaakt fantastisch over je gebakken eitje in de ochtend, of voor het maken van *Huevos Rancheros*.
- 🍳 **Gegrild vlees:** Gebruik het als een pittige barbecuesaus naast een gegrilde biefstuk of varkenshaas.



THAISE SALSA

Hier is een recept voor een knallende Thaise Salsa (geïnspireerd op de klassieke Thaise *Nam Jim Jaew* of *Nam Jim Seafood*). Dit is geen traditionele tomatensalsa, maar een explosie van de vier iconische Thaise smaken: zuur, zout, zoet en pittig. De kracht van deze salsa zit in de balans tussen het frisse limoensap, de zoute vissaus en de intense scherpste van de Thaise chilipepers. Het is een vloeibare, heldere salsa boordevol verse kruiden die elk Aziatisch of gegrild gerecht direct transformeert in een smaaksensatie.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍋 1 limoen, sap (ca. 3 tot 4 el)
- 🍷 3 el vissaus (nam pla)
- 🍯 1 el palmsuiker of bruine basterdsuiker
- 🌶️ 2 of 3 Thaise vogeloog-pepers (heel fijngesneden)
- 🧄 1 knoflookteentje (heel fijngehakt)
- 🌿 1 kleine sjalot (fijngesnipperd)
- 🌿 5 g verse koriander (inclusief de steeltjes, fijngesneden)
- 🌿 3 g verse munt (fijngesneden)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het limoensap en de suiker in een kommetje.
2. Roer dit goed door tot de suiker volledig is opgelost.
3. Roer de vissaus, de fijngehakte knoflook en de fijngesneden sjalot door het limoenmengsel.
4. Voeg de Thaise chilipepers toe (gebruik er minder als je niet van heel pittig houdt).
5. Meng tot slot de verse koriander en munt erdoor.
6. Proef de salsa.
7. Een goede Thaise salsa moet perfect in balans zijn.
8. Voeg extra suiker toe voor zoet, extra limoensap voor zuur, of een drupje vissaus voor zout.
9. Laat de salsa 5 minuten staan voor het serveren.

LEKKER BIJ:

Deze salsa snijdt perfect door vette en hartige smaken heen en is heerlijk bij:

- 🍷 **BBQ en Gegrild Vlees:** De ultieme dip voor gegrilde varkenslapjes (*Mu Ping*), biefstuk (*Crying Tiger*) of kipsaté.
- 🍷 **Vis en Zeevruchten:** Fantastisch bij gestoomde of gebakken witvis, gegrilde garnalen en inktvis.
- 🍷 **Loempia's en Snacks:** Gebruik het als een frisse, pittige dip in plaats van de standaard zoete chilisaus.
- 🍷 **Rice Bowls:** Sprenkel een paar lepels over een simpele kom jasmijnrijst met een gebakken eitje of gewokte groenten.



TOMATEN MET KOMKOMMER SALSA

Deze salsa is de ultieme frisse allrounder in de keuken. Door de sappige tomaten te combineren met de verkoelende knapperigheid van komkommer en de frisse touch van citroensap, krijg je een ontzettend lichte, gezonde en dorstlessende salsa. Het is een perfecte manier om extra groenten aan je maaltijd toe te voegen zonder zware sauzen te gebruiken.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 3 grote rijpe tomaten (zaadlijsten verwijderd, in kleine blokjes)
- 🍅 ½ komkommer (zaadlijsten verwijderd, in kleine blokjes)
- 🍅 ½ rode ui (heel fijngesnipperd)
- 🍅 1 citroen, sap
- 🍅 1 el extra vierge olijfolie
- 🍅 5 g verse peterselie of munt (fijngesneden)
- 🍅 1 g zout en zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten in vieren en schraap met een lepel de natte zaadlijsten eruit (zo voorkom je dat de salsa te waterig wordt). Doe hetzelfde bij de komkommer door deze in de lengte door te snijden en de zaadjes eruit te schrapen.
2. Snijd de tomaat en komkommer in even grote, kleine blokjes.
3. Meng ze in een kom met de fijngesnipperde rode ui.
4. Voeg het citroensap en de extra vierge olijfolie toe aan de kom.
5. Strooi de verse peterselie of munt, het zout en de zwarte peper erover.
6. Schep alles rustig door elkaar.
7. Zet de salsa tot gebruik afgedekt in de koelkast.
8. Koud is hij het allerlekkerst!

LEKKER BIJ:

Dankzij de milde en frisse smaak past deze salsa bij ontzettend veel gerechten:

- 🍽️ **Griekse en mediterrane gerechten:** Een perfecte match met gyros, souvlaki, falafel of gegrilde halloumi.
- 🍽️ **Barbecue (BBQ):** Een heerlijk verkoelend bijgerecht naast gegrilde hamburgers, worstjes of kipsaté.
- 🍽️ **Visgerechten:** Smaakt fantastisch bij gebakken witvis, kibbeling of een stuk gegrilde zalm.
- 🍽️ **Gevulde wraps en pita's:** Gebruik het als een gezonde, knapperige vulling in je favoriete wrap of pitabroodje.



TOMATEN MET MAÏS SALSA

Deze salsa is een absolute favoriet voor liefhebbers van de Tex-Mex keuken. Het contrast tussen de zoete maïskorrels, de frisse tomaten en de pittige kick van het limoensap maakt dit een verslavend lekker bijgerecht. Het is snel te maken, ziet er feestelijk uit en is de perfecte balans tussen zoet, zuur en hartig.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 3 rijpe tomaten (zaadlijsten verwijderd, in kleine blokjes)
- 🍅 150 g maïs (uit blik, goed uitgelekt)
- 🍅 ½ rode ui (fijngesnipperd)
- 🍅 1 limoen, sap
- 🍅 1 el olijfolie
- 🍅 5 g verse koriander of peterselie (fijngesneden)
- 🍅 ¼ tl komijnpoeder
- 🍅 1 g zout en zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten in vieren en verwijder met een lepel de natte zaadlijsten.
2. Snijd het stevige vruchtvlees vervolgens in kleine blokjes en doe ze in een kom.
3. Voeg de uitgelekte maïs en de fijngesnipperde rode ui toe aan de tomaten.
4. Giet het limoensap en de olijfolie over het mengsel.
5. Voeg de verse koriander (of peterselie), het komijnpoeder, het zout en de zwarte peper toe.
6. Schep alles voorzichtig door elkaar.
7. Laat de salsa voor het serveren 5 tot 10 minuten staan, zodat de smaken goed kunnen samenkomen.

LEKKER BIJ:

Deze zoet-frisse salsa is een fantastische toevoeging aan veel verschillende gerechten:

- 🌮 **Taco's, Burrito's en Enchilada's:** De ultieme vulling of topping voor al je favoriete Mexicaanse gerechten.
- 🌮 **Borrelplank:** Serveer het in een mooie kom met een grote zak gezouten tortillachips om te dippen.
- 🌮 **Gegrilde kip of steak:** Het zoete van de maïs past perfect bij de hartige, rokerige smaak van gegrild vlees.
- 🌮 **Salade bowls:** Voeg een flinke schep toe aan een bowl met rijst, zwarte bonen en avocado voor een snelle, gezonde lunch.



TOMATEN MET MANGO SALSA

Hier is een recept voor een heerlijk tropische tomaat-mangosalsa. Deze salsa brengt het beste van twee werelden samen: het sappige en lichtzure van tomaat gecombineerd met het zoete, fluweelzachte van rijpe mango. Dit is de ultieme zomersalsa die elk gerecht direct een frisse, exotische upgrade geeft. De zoetheid van de mango wordt perfect gebalanceerd door de scherpheid van de rode ui en het frisse zuur van het limoensap. Een kleurrijke smaakmaker die zowel oogt als smaakt naar de zon!

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 rijpe mango (in kleine blokjes)
- 🍷 2 stevige rijpe tomaten (zaadlijsten verwijderd, in kleine blokjes)
- 🍷 ½ rode ui (fijngesnipperd)
- 🍷 1 limoen, sap
- 🍷 5 g verse koriander of munt (fijngesneden)
- 🍷 1 g zout
- 🍷 ¼ tl chilivlokken (optioneel, voor een fijne zoet-pittige balans)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de mango, snijd het vruchtvlees langs de pit af en snijd het in kleine blokjes.
2. Snijd de tomaten in vieren, verwijder de natte zaadlijsten met een lepel en snijd het stevige vruchtvlees in even grote blokjes.
3. Doe de mango en tomaat samen met de rode ui in een kom.
4. Giet het limoensap over het mengsel.
5. Dit versterkt niet alleen de smaak, maar houdt de mango ook mooi fris van kleur.
6. Voeg de verse koriander of munt, het zout en de eventuele chilivlokken toe.
7. Schep het geheel voorzichtig om zodat de mangoblokjes heel blijven.
8. Laat de salsa minstens 10 minuten in de koelkast rusten voordat je hem serveert, zodat de smaken perfect in elkaar trekken.

LEKKER BIJ:

Deze zoet-frisse salsa snijdt prachtig door hartige en vette smaken heen en is fantastisch bij:

- 🍷 **Vis en zeevruchten:** De absolute nummer één combinatie. Perfect bij gegrilde zalm, kabeljauw, garnalenspiesen of vistaco's.
- 🍷 **Kip en varkensvlees:** Smaakt heerlijk naast gegrilde kipfilet, kipsaté of zacht gegaard varkensvlees (*pulled pork*).
- 🍷 **Mexicaanse gerechten:** Geef je taco's, burrito's of quesadilla's een verrassende, fruitige twist.
- 🍷 **Nacho's:** Een heerlijk, verfrissend alternatief voor de traditionele tomatendip op de borrelplank.



TOMATEN MET PERZIKKEN SALSA

Net zoals de mangosalsa is dit een fantastische combinatie van zoet fruit en hartige tomaat, maar perzik geeft de salsa een nog zachtere, sappige en subtiel aromatische smaak. Deze salsa viert het beste van de nazomer. Het fluweelzachte, zoete vruchtvlees van rijpe perziken smelt perfect samen met de sappige tomaten. Dankzij de frisse touch van het limoensap en de scherpste van de rode ui is dit een verrassend en elegant bijgerecht dat direct een zomers gevoel op tafel zet.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 rijpe perziken of nectarines (ontpit, in kleine blokjes)
- 🍷 2 grote rijpe tomaten (zaadlijsten verwijderd, in kleine blokjes)
- 🍷 ½ rode ui (fijngesnipperd)
- 🍷 1 limoen, sap
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 5 g verse munt of koriander (fijngesneden)
- 🍷 1 g zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

- 🍷 ¼ jalapeñopeper (heel fijngehakt, voor een scherp contrast)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Was de perziken (schillen mag, maar hoeft niet bij een zachte schil) en snijd ze in kleine blokjes.
2. Snijd de tomaten in vieren, schep de natte zaadlijsten eruit met een lepel en snijd het stevige vruchtvlees in gelijke blokjes.
3. Doe de perzik- en tomatenblokjes samen met de gesnipperde rode ui (en eventueel de jalapeño) in een kom.
4. Besprenkel het mengsel met het limoen, sap en de olijfolie.
5. Het limoensap zorgt ervoor dat de perzik mooi fris blijft en brengt het zoete karakter in balans.
6. Voeg de verse munt of koriander toe, samen met het zout en de zwarte peper.
7. Schep alles heel voorzichtig om, zodat de perziken niet kapotgaan.
8. Laat de salsa voor het serveren minimaal 10 tot 15 minuten rusten in de koelkast.

LEKKER BIJ:

Het verfijnde zoet-zure profiel van deze perziksalsa past uitstekend bij rijke, hartige smaken:

- 🍷 **Varkensvlees:** De absolute topcombinatie. Denk aan gegrilde varkenshaas, karbonades of een sappige varkenssaté. Perzik en varkensvlees zijn voor elkaar gemaakt!
- 🍷 **Gegrilde kip:** Geeft een simpele gegrilde kipfilet of kippendijen direct een luxe en frisse smaak.
- 🍷 **Witte vis en garnalen:** Heerlijk over een stuk gebakken kabeljauw of spiesjes met knoflookgarnalen.
- 🍷 **Burrata of halloumi:** Schep deze salsa eens over een bol romige burrata of over plakken gegrilde halloumi-kaas voor een waanzinnig vegetarisch voorgerecht.



TOMATEN PICANTO SALSA

Deze saus is perfect voor iedereen die houdt van een krachtige smaak met een serieuze, oppeppende kick. Dit is de ultieme salsa voor liefhebbers van pittig eten. In plaats van een milde supermarktsaus, combineert dit recept verse, sappige tomaten met de intense, scherpe hitte van verse pepers en een flinke kneep limoensap. De rode ui en knoflook geven de salsa een diepe, hartige basis. Het resultaat is een verslavend pittige smaakmaker die je gerechten direct tot leven wekt.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 4 grote rijpe tomaten (zaadlijsten verwijderd, in kleine blokjes)
- 🍅 1 of 2 jalapeñopepers (met zaadjes voor extra vuur, heel fijngehakt)
- 🍅 ½ rode ui (heel fijngesnipperd)
- 🍅 1 knoflookteentje (geperst)
- 🍅 1 limoen, sap
- 🍅 5 g verse koriander (fijngesneden)
- 🍅 ½ tl komijnpoeder
- 🍅 1 g zout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten in vieren en schraap met een lepel de natte zaadlijsten eruit.
2. Zo blijft je pikante salsa lekker stevig en wordt hij niet te waterig.
3. Snijd het vruchtvlees daarna in heel kleine blokjes.
4. Hak de pepers heel fijn.
5. Als je de salsa extreem pikant wilt, laat je de zaadlijsten en zaadjes van de peper zitten.
6. Wil je wel de smaak maar met een iets gecontroleerde hitte?
7. Verwijder de zaadjes dan voor het hakken.
8. Was daarna direct goed je handen!
9. Doe de tomaat, peper, rode ui en knoflook samen in een kom.
10. Voeg het limoensap, de koriander, het komijnpoeder en het zout toe.
11. Schep de salsa goed door elkaar.
12. Dek de kom af en zet hem minimaal 15 tot 30 minuten in de koelkast.
13. Juist bij een pikante salsa hebben de smaken (en de hitte) die tijd nodig om goed in te trekken en zich te verdelen.

LEKKER BIJ:

Deze vurige salsa snijdt perfect door vette en romige smaken heen en is heerlijk bij:

- 🌮 **Nacho's uit de oven:** De perfecte, scherpe tegenhanger voor een flinke berg met gesmolten kaas en romige guacamole.
- 🌮 **Stevige vleestaco's:** Fantastisch bij taco's met gekruid gehakt, *carne asada* (gegrild rundvlees) of pittige kip.
- 🌮 **Gegrilde hamburgers:** Smeer een flinke lepel op je hamburgerbroodje in plaats van de standaard ketchup voor een flinke upgrade.
- 🌮 **Eieren en ontbijt:** Roer een schepje door je roerei of serveer het naast een stevige ontbijtburrito.



TOMATEN MET UI EN KAPPERTJES SALSA

Deze salsa is geïnspireerd op de mediterrane keuken en brengt een perfecte balans tussen sappig, scherp en ziltig. Deze salsa is een absolute smaakbom. Door de sappige, zoete tomaten te combineren met de scherpste van rode ui en de ziltige, zure kick van kappertjes, krijg je een salsa met enorm veel diepgang. De toevoeging van citroensap zorgt voor een frisse ondertoon, waardoor deze saus de perfecte oppepper is voor subtiele gerechten.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 3 grote rijpe tomaten (zaadlijsten verwijderd, in kleine blokjes)
- 🍅 ½ rode ui (heel fijngesnipperd)
- 🍅 2 el kappertjes (afgespoeld en grof gehakt)
- 🍅 1 citroen, sap
- 🍅 2 el extra vierge olijfolie
- 🍅 5 g verse peterselie of basilicum (fijngesneden)
- 🍅 1 g zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten in vieren en schraap met een lepel de natte zaadlijsten eruit.
2. Snijd het stevige vruchtvlees vervolgens in kleine, gelijke blokjes en doe ze in een kom.
3. Voeg de fijngesnipperde rode ui en de grof gehakte kappertjes toe aan de tomaten.
4. Door de kappertjes licht te hakken, verspreidt hun ziltige smaak zich beter door de salsa.
5. Giet de extra vierge olijfolie en het citroensap over het mengsel.
6. Voeg de verse peterselie of basilicum toe.
7. Breng op smaak met een beetje zout (pas op, de kappertjes zijn al zout!) en een flinke draai zwarte peper.
8. Schep alles goed door elkaar.
9. Laat de salsa minimaal 10 minuten op kamertemperatuur staan voor het serveren, zodat de ziltige smaken van de kappertjes mooi in de tomaten kunnen trekken.

LEKKER BIJ:

Dankzij het hartige en mediterrane karakter is deze salsa een fantastische match met:

- 🍷 **Gegrilde witvis:** Perfect over een stuk gebakken kabeljauw, zeebaars of dorade.
- 🍷 **Bruschetta:** Schep de salsa op een geroosterd sneetje stokbrood dat is ingewreven met knoflook voor een luxe voorgerecht.
- 🍷 **Biefstuk of tagliata:** Het zure en ziltige van de kappertjes snijdt prachtig door het rijke van rood vlees.
- 🍷 **Gegrilde groenten:** Heerlijk als topping over gegrilde courgette, aubergine of asperges.



TAMARILLO SALSA

Hier is een uniek en smaakvol recept voor een tamarillo-salsa (ook wel bekend als de saus van de boomtomaat). Tamarillo is een exotische vrucht met een stevige structuur en een heerlijke, complex zoetzure smaak die doet denken aan een kruising tussen tomaat, passievrucht en kiwi. In tegenstelling tot gewone tomaten is de schil van een tamarillo erg bitter. Door de vrucht kort te koken, trek je de schil er zo vanaf. Deze salsa is geïnspireerd op de Zuid-Amerikaanse keuken (*Ají de Tomate de Árbol*) en brengt een geweldige balans tussen tropisch zuur, pittig en hartig

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 rijpe tamarillo's (boomtomaten)
- 🍷 ½ rode ui of sjalot (fijngesnipperd)
- 🍷 1 knoflookteentje (fijngehakt)
- 🍷 1 rode chilipeper of jalapeño (fijngesneden, zonder zaadjes voor milde pit)
- 🍷 1 limoen, sap
- 🍷 5 g verse koriander (fijngesneden)
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 2 el water
- 🍷 1 g zout en een snufje zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een klein pannetje water aan de kook.
2. Maak met een scherp mes een klein kruisje in de onderkant van de tamarillo's.
3. Dompel ze 5 minuten onder in het kokende water.
4. Spoel ze direct koud af onder de kraan; je trekt de bittere schil er nu heel gemakkelijk vanaf.
5. Snijd het vruchtvlees van de tamarillo's in fijne blokjes (inclusief de sappige zwarte pitjes).
6. Tip voor een traditionele gladde structuur: Je kunt de gepelde tamarillo's ook samen met het water en de chilipeper kort in de blender pureren.
7. Meng de tamarillo blokjes (of de puree) in een kom met de fijngesnipperde rode ui, knoflook en de chilipeper.
8. Voeg het limoensap, de olijfolie en de verse koriander toe.
9. Breng op smaak met het zout en de zwarte peper.
10. Roer goed door en laat de salsa voor het serveren minimaal 10 minuten staan zodat het specifieke, rins-zoete aroma van de boomtomaat zich goed mengt met de kruiden.

LEKKER BIJ:

Het uitgesproken zoetzure en frisse karakter van deze tamarillo salsa snijdt prachtig door hartige smaken:

- 🍷 **Gegrild vlees en barbecue:** Smaakt fantastisch naast een malse biefstuk, gegrilde varkenshaas of stevige koteletten.
- 🍷 **Taco's en empanada's:** Geeft een waanzinnige, authentieke Zuid-Amerikaanse kick aan je taco's of pasteitjes.
- 🍷 **Vis en garnalen:** Heerlijk als frisse topping over gebakken witvis of gegrilde knoflookgarnalen.
- 🍷 **Rijst- en bonengerechten:** Roer een stevige lepel door een kom met rijst en zwarte bonen om het gerecht direct extra diepgang te geven.



TROPISCHE VRUCHTEN MET RODE UI SALSA

Deze salsa is een ware smaakexplosie die het zoete, sappige karakter van tropisch fruit combineert met de scherpe, hartige crunch van rode ui. Dit is de ultieme salsa om een instant vakantiegevoel op je bord te toveren. Door een mix van mango en ananas te combineren met rode ui, limoensap en een subtiele pittige toets, ontstaat er een perfecte balans tussen zoet, zuur, zout en pittig. Het is een fantastische, frisse smaakmaker die zware of hartige gerechten direct opfrist.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍌 1 rijpe mango (in kleine blokjes)
- 🍍 200 g verse ananas (in kleine blokjes)
- 🧅 1 rode ui (heel fijngesnipperd)
- 🍋 1 limoen, sap
- 🌿 5 g verse koriander of munt (fijngesneden)
- 🌶️ ¼ tl chilivlokken of ½ jalapeñopeper (heel fijngehakt, naar smaak)
- 🧂 snuf zout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de mango en ananas in gelijke, heel kleine blokjes.
2. Zorg ervoor dat de rode ui extra fijn gesnipperd is, zodat de scherpe smaak mooi verdeeld wordt over het zoete fruit.
3. Doe alles samen in een kom.
4. Giet het limoensap over het fruit en de ui.
5. Voeg de fijngehakte jalapeño of de chilivlokken toe voor een lekker contrast met het zoete fruit.
6. Strooi de verse koriander of munt en het zout over de salsa.
7. Schep het geheel voorzichtig door elkaar zodat het fruit mooi heel blijft.
8. Laat de salsa minimaal 10 tot 15 minuten in de koelkast rusten.
9. Hierdoor trekken de sappen uit het fruit en de ui mooi samen tot een heerlijke dressing.

LEKKER BIJ:

Het zoet-pittige profiel van deze tropische salsa is een perfecte tegenhanger voor hartige en gegrilde gerechten:

- 🍷 **Gegrilde vis en zeevruchten:** Smaakt waanzinnig bij een stuk gegrilde zalm, stevige witvis (zoals kabeljauw) of spiesjes met gamba's.
- 🌮 **Taco's:** De perfecte frisse topping voor Mexicaanse vistaco's of taco's met malse kip.
- 🍖 **Varkensvlees (Pulled Pork):** Het zoete fruit snijdt prachtig door het vette en hartige karakter van zacht gegaard varkensvlees.
- 🍗 **Caribische en Aziatische gerechten:** Heerlijk naast gerechten zoals *Jamaican jerk chicken* of kokosrijst.



TROSBESSEN SALSA

Rode trossbessen worden vaak gebruikt in zoete desserts, maar hun natuurlijke, felle zuren maken ze juist een fantastische basis voor een hartige, frisse salsa. Deze salsa is een absolute eyecatcher op tafel door de felrode kleur. De sappige, zure trossbessen vormen een geweldig contrast met de knapperige komkommer, het milde bosuutje en het frisse limoensap. Een klein snufje suiker balanceert het geheel, waardoor je een salsa krijgt die tegelijkertijd superfris, lichtzoet en pittig is.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 150 g trossbessen (rode bessen, gerist)
- 🍷 ½ komkommer (in heel kleine blokjes)
- 🍷 1 tomaat (in kleine blokjes, inclusief het sap)
- 🍷 1 bosui (in dunne ringetjes)
- 🍷 1 knoflookteentje (fijnggehakt)
- 🍷 ½ of 1 rode chilipeper (fijngesneden, naar smaak)
- 🍷 1 limoen, sap
- 🍷 5 g verse koriander (fijngesneden)
- 🍷 snuf suiker
- 🍷 snuf zout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Hou een klein handje hele trossbessen apart voor de garnering.
2. Hak de rest van de trossbessen grof met een mes, of pulseer ze heel kort in een hakmolen zodat de sappen een beetje vrijkomen.
3. Doe de gehakte bessen in een kom en voeg de blokjes komkommer, tomaat (met sap), bosui, knoflook en rode chilipeper toe.
4. Voeg het limoensap, de verse koriander, het snufje suiker en het zout toe.
5. Schep alles goed door elkaar.
6. Garneer de salsa met de achtergehouden hele trossbessen.
7. Je kunt de salsa direct serveren, of afgedekt in de koelkast bewaren.
8. Als je hem een dag laat staan, trekken de rode sappen helemaal in de komkommer, wat de smaak heerlijk maakt, maar de kleur iets minder contrastrijk.

LEKKER BIJ:

Het verfrissende, rins-zure karakter van de trossbessen snijdt perfect door rijkere, vette gerechten heen:

- 🍷 **Eend en Wild:** De ultieme, moderne vervanger voor de traditionele zware bessensaus bij eendenborst of wildgerechten.
- 🍷 **Varkensvlees:** Smaakt fantastisch naast een gegrilde varkenshaas of zacht gegaard buikspek.
- 🍷 **Vette vis:** Een heerlijke, frisse topping op een stuk op de huid gebakken zalm of makreel.
- 🍷 **Geitenkaas of Camembert:** Schep deze salsa eens over een warme, uit de oven komende camembert of een salade met lauwwarme geitenkaas.



TUNESISCHE SALSA

Hier is het recept voor een authentieke Tunesische salsa, beter bekend als *Slata Mechouia* (geroosterde salsa/salade). Dit is het meest iconische en geliefde bijgerecht uit de Tunesische keuken. De magie van Slata Mechouia zit in het volledig zwart blakeren van de groenten. Door de paprika's, tomaten, ui en knoflook te roosteren op de barbecue of onder een hete ovengrill, krijgen ze een diepe, zoete en heerlijk rokerige smaak. Samen met de kenmerkende Noord-Afrikaanse specerijen (karwij en komijn), olijfolie en een frisse kneep citroensap vormt dit een intense, grove salsa. Traditioneel wordt de salsa afgetopt met tonijn en partjes ei.

Bereidingstijd: 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 3 grote rode paprika's
- 🍴 2 groene paprika's (of jalapeño's voor extra pit)
- 🍴 4 grote rijpe tomaten
- 🍴 1 grote gele ui (in dikke parten)
- 🍴 4 teentjes knoflook (ongepeld)
- 🍴 1 citroen, sap
- 🍴 3 el extra vierge olijfolie
- 🍴 1 tl karwijzaadpoeder (tabil, essentieel voor de Tunesische smaak)
- 🍴 ½ tl komijnpoeder
- 🍴 2 g zout

voor de traditionele garnering:

- 🍴 1 blikje (100 g) tonijn in olijfolie (uitgelekt)
- 🍴 2 hardgekookte eieren (in parten)
- 🍴 handje zwarte of groene olijven
- 🍴 1 el kappertjes

MATERIAAL: scherp mes, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de ovengrill op de hoogste stand (ca. 250 °C).
2. Leg de hele paprika's, tomaten, parten ui en de ongepelde knoflookteentjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Schuif de plaat vlak onder de grill.
4. Rooster de groenten ca. 15-20 minuten.
5. Draai ze halverwege om.
6. De vellen van de paprika's en tomaten moeten rondom flink zwart geblakerd zijn en de groenten moeten zacht aanvoelen.
7. Haal de groenten uit de oven.
8. Doe de hete paprika's direct in een plastic zakje en sluit dit goed af.
9. Laat 10 minuten rusten; door de stoom laat het vel dadelijk heel makkelijk los.
10. Pel de zwarte vellen van de paprika's en tomaten.
11. Verwijder de steeltjes en zaadlijsten van de paprika's.
12. Knijp de gepofte knoflook uit de schilletjes.
13. Hak alle geroosterde groenten met twee messen op een snijplank tot een grove, samenhangende salsa.
14. Gebruik **geen** blender, want de salsa hoort een grove, hand gehakte structuur te hebben.
15. Doe de salsa in een kom.
16. Meng het citroensap, de olijfolie, het karwijzaadpoeder, het komijnpoeder en het zout erdoor.
17. Proef en voeg naar smaak extra zout of citroen toe.
18. Spreid de salsa uit over een ondiepe schaal.
19. Verdeel de uitgelekte tonijn, parten ei, olijven en kappertjes erover.
20. Besprenkel met nog een klein drupje olijfolie.

LEKKER BIJ:

Slata Mechouia is een ontzettend veelzijdige smaakmaker en is heerlijk bij:

- 🍴 **Vers platbrood of stokbrood:** Dit is de meest traditionele manier. Schep de salsa met stukken warm brood direct van het bord.
- 🍴 **Gegrild vlees en vis:** De rokerige smaak past perfect bij lamskoteletten, gegrilde kip, merguez-worstjes of een hele gegrilde vis.
- 🍴 **Tunesische Casse-Croûte:** Gebruik het als een rijke, pittige spread op een rustiek Tunesisch broodje met extra tonijn en olijven.
- 🍴 **Couscous:** Serveer het als een koud, verfrissend en intens bijgerecht naast een warme schaal Tunesische couscous.



UIEN SALSA

Deze klassieke uiensalsa, in de Mexicaanse keuken beter bekend als *Salsa de Xnipe* of geciseleerde uiensalsa. Waar rauwe ui soms scherp kan zijn, zorgt het limoensap in dit recept ervoor dat de ui "gaart", waardoor hij heerlijk mild, knapperig en lichtzoet wordt. Dit is een fantastische salsa voor wie houdt van textuur en een frisse, hartige bite. Door rode ui te combineren met limoensap, een vleugje tomaat en verse kruiden, krijg je een ontzettend frisse smaakmaker. Het zuur breekt door vette smaken heen, waardoor dit de perfecte oppepper is voor veel gerechten.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 grote rode uien (of witte uien voor een scherpere smaak)
- 🍷 1 rijpe tomaat (zaadlijsten verwijderd, in heel kleine blokjes)
- 🍷 limoen, sap (ca. 3 tot 4 el)
- 🍷 1 el extra vierge olijfolie
- 🍷 5 g verse koriander of peterselie (fijngesneden)
- 🍷 ½ jalapeño peper of habanero (heel fijngehakt, optioneel voor pit)
- 🍷 1 g zout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de uien en snijd ze in flinterdunne halve ringen of snipper ze heel fijn.
2. Hoe dunner de ui gesneden is, hoe beter het limoensap zijn werk kan doen.
3. Doe de uienringen in een kom en giet direct het limoen, sap en de olijfolie erover.
4. Voeg het zout toe en husselde uien goed om.
5. Laat dit mengsel 15 minuten staan op kamertemperatuur.
6. Je zult zien dat de rode ui prachtig roze kleurt en de scherpe smaak verdwijnt.
7. Voeg na het wachten de fijne blokjes tomaat, de verse koriander en de eventuele fijngehakte peper toe aan de uien.
8. Schep alles nogmaals voorzichtig door elkaar.
9. Proef en voeg eventueel een extra snufje zout toe naar smaak

LEKKER BIJ:

Deze uiensalsa is de ultieme frisse, knapperige topping voor:

- 🍷 **Taco's en Tostada's:** Onmisbaar op traditionele Mexicaanse taco's, vooral bij langzaam geeraard varkensvlees (*Carnitas* of *Cochinita Pibil*).
- 🍷 **Gegrild vlees en hamburgers:** Leg een flinke schep op een sappige runderburger of serveer het naast een gegrilde steak.
- 🍷 **Vette vis:** Smaakt geweldig bij gebakken makreel, zalm of kibbeling omdat het zuur de vis perfect balanceert.
- 🍷 **Bonengerechten:** Geef een simpele chili con carne of een Mexicaanse bonenschotel direct een frisse en krokante upgrade.



VERDE SALSA

Hier is het recept voor een authentieke Mexicaanse Salsa Verde. Deze iconische, heldergroene saus dankt zijn frisse, licht Rinse smaak aan de unieke combinatie van tomatillo's (groene Mexicaanse kers-tomaten), verse koriander en limoensap. De geheim van een écht goede Salsa Verde zit in het kort koken of roosteren van de tomatillo's en pepers. Dit haalt de scherpe zuren weg en brengt een subtiele zoetheid naar boven. Samen met de romige textuur die ontstaat tijdens het mixen, is dit een onmisbare klassieker voor elke liefhebber van de Mexicaanse keuken.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 500 g verse tomatillo's (uit de schil gehaald en goed gewassen)
- 🍅 1 of 2 jalapeñopepers (steeltjes verwijderd, gehalveerd)
- 🍅 ½ witte ui (in grove stukken)
- 🍅 2 knoflookteentjes (gepeld)
- 🍅 1 limoen, sap
- 🍅 10 g verse koriander (inclusief de malse steeltjes)
- 🍅 1 g zout

MATERIAAL: scherp mes, blender

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met water aan de kook.
2. Voeg de schoongemaakte tomatillo's en de jalapeñopepers toe.
3. Kook ze gedurende 5 tot 7 minuten op middelhoog vuur, totdat de tomatillo's van heldergroen naar olijfgroen verkleuren en zacht zijn.
4. Let op: kook ze niet te lang, anders barsten ze open en verlies je de smaken in het water.
5. Schep de tomatillo's en pepers met een schuimspaan uit de pan en laat ze even kort uitlekken.
6. Doe de gekookte tomatillo's en jalapeño's in de blender of keukenmachine.
7. Voeg de grove stukken witte ui, de knoflookteentjes, de verse koriander, het limoen, sap en het zout toe.
8. Pulseer het geheel tot een gladde, vloeibare saus met nog een heel lichte textuur.
9. Giet de Salsa Verde in een kom en laat deze volledig afkoelen.
10. Proef na het afkoelen en voeg eventueel een extra snuffje zout of een drupje extra limoensap toe om de smaken perfect te balanceren.

LEKKER BIJ:

Salsa Verde is dankzij zijn frisse, kruidige profiel een geweldige allrounder:

- 🌮 **Enchiladas Verdes:** De absolute klassieker waarbij opgerolde tortilla's met kip volledig worden overgoten met deze saus en kaas uit de oven.
- 🌮 **Taco's:** Smaakt fantastisch op taco's met varkensvlees (*Carnitas*), gegrilde kip of vis.
- 🌮 **Tortillachips:** Een heerlijk, fris en tikkeltje zuur alternatief voor de standaard rode tomatensalsa tijdens de borrel.
- 🌮 **Chilaquiles:** Hét traditionele Mexicaanse ontbijt waarbij tortillachips zacht worden gekookt in de Salsa Verde en worden getopt met een gebakken eitje en zure room.



WALNOTEN SALSA

Hier is een verrassend recept voor een hartige walnotensalsa (geïnspireerd op de Italiaanse *salsa di noci* of de Georgische *baje*). Dit is geen traditionele, vloeibare tomatensalsa, maar een rijke, dikke en fluweelzachte saus boordevol textuur en diepe, nootachtige smaken. De kracht van deze salsa zit in de combinatie van romige, gemalen walnoten met knoflook, olijfolie en een frisse kneep citroensap om het rijke karakter van de noten perfect te balanceren. Het resultaat is een aromatische, hartige salsa met een heerlijke bite die elk eenvoudig gerecht direct omtovert tot een luxe maaltijd.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥜 150 g walnoten (ongezouten)
- 🥜 1 knoflookteentje (geperst)
- 🍋 1 citroen, sap
- 🌿 3 el extra vierge olijfolie
- 🍲 50 ml warme groentebouillon of warm water (om de dikte te bepalen)
- 🌿 5 g verse bladpeterselie (fijngesneden)
- 🌶️ ¼ tl chilivlokken of cayennepeper (voor een subtiele warme kick)
- 🧂 2 g zout en zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: scherp mes, blender

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de walnoten 3 tot 4 minuten tot ze goudbruin zijn en heerlijk gaan ruiken.
2. Laat ze daarna even afkoelen op een bord.
3. Doe de walnoten in een keukenmachine of hakmolen.
4. Pulseer tot de noten zeer fijngehakt zijn en bijna een grove pasta vormen, maar zorg dat er nog een klein beetje textuur overblijft (maal ze niet volledig tot boter).
5. Schep de gemalen walnoten in een kom.
6. Voeg de geperste knoflook, het citroen, sap, de olijfolie, de chilivlokken, het zout en de zwarte peper toe.
7. Roer goed door.
8. Voeg nu beetje bij beetje de warme groentebouillon (of het warme water) toe terwijl je roert.
9. Doe dit tot de salsa de gewenste dikte heeft; het moet een dikke, schepbare saus worden.
10. Meng als laatste de verse peterselie erdoor en laat de salsa voor gebruik 5 minuten staan zodat de knoflook en het citroensap goed in de noten kunnen trekken.

LEKKER BIJ:

Deze rijke walnotensalsa is een fantastische smaakmaker bij zowel warme als koude gerechten:

- 🍝 **Pasta en gnocchi:** Roer de salsa door vers gekookte pasta of gnocchi (voeg eventueel een extra schepje kookvocht toe) voor een snelle, waanzinnige vegetarische maaltijd.
- 🍆 **Gegrilde groenten:** Smaakt fantastisch als rijke topping over gegrilde aubergine, courgette, paddenstoelen of geroosterde pompoen uit de oven.
- 🍗 **Kip en kalkoen:** De perfecte, herfstachtige begeleider van een malse gegrilde kipfilet of gebraden kalkoen.
- 🍞 **Borrelplank / Bruschetta:** Smeer een dikke laag op een geroosterd sneetje stokbrood met eventueel een drupje honing of een plakje vijg.



WATERKERS SALSA

Waar veel salsa's leunen op tomaat of paprika, zet dit recept de unieke smaak van waterkers in de schijnwerpers. Waterkers staat bekend om zijn frisse, peperachtige en licht bittere smaak, die erg lijkt op die van rucola of radijs. Door deze pittige bladgroente te combineren met romige olijfolie, frisse citroen en een vleugje knoflook, ontstaat er een levendige, heldergroene salsa boordevol textuur. Het is de ideale, lichte smaakmaker om zware of hartige gerechten direct een frisse oppepper te geven.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 75 g verse waterkers (harde steeltjes verwijderd, grof gehakt)
- 🍴 ½ rode ui of sjalot (heel fijngesnipperd)
- 🍴 1 knoflookteentje (geperst)
- 🍴 1 citroen, sap
- 🍴 3 el extra vierge olijfolie
- 🍴 snuf zout
- 🍴 versgemalen zwarte peper naar smaak
- 🍴 ½ tl rode chilivlokken (optioneel, voor een extra warme kick)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Was de waterkers grondig en dep goed droog.
2. Snijd de blaadjes en de malse, dunnere steeltjes met een scherp mes heel fijn.
3. Doe de fijngehakte waterkers in een kom samen met de fijngesnipperde rode ui en de geperste knoflook.
4. Voeg het citroensap en de extra vierge olijfolie toe.
5. Het citroensap vlakt het bittere randje van de waterkers subtiel af en brengt de smaken tot leven.
6. Voeg het zout, de zwarte peper en eventueel de chilivlokken toe.
7. Schep de salsa goed door elkaar.
8. Laat het geheel voor het serveren 5 tot 10 minuten staan.
9. Zo kunnen de smaken mooi in de olie trekken en de ui iets zachter laten worden.

LEKKER BIJ:

Het frisse en peperachtige profiel van deze waterkerssalsa past perfect bij:

- 🍴 **Rood vlees:** Een fantastisch en lichter alternatief voor chimichurri bij een gegrilde biefstuk, entrecote of lamskoteletten.
- 🍴 **Vette vis:** Snijdt prachtig door het romige karakter van op de huid gebakken zalm, makreel of sardines.
- 🍴 **Aardappelgerechten:** Heerlijk als topping over gepofte aardappels, of door een lauwwarme aardappelsalade geschept.
- 🍴 **Gegrilde groenten:** Geeft een diepe, hartige smaak aan geroosterde bloemkool, asperges of gegrilde courgette.



WATERMELOEN MET MUNT SALSA

Deze salsa is het ultieme zomerse bijgerecht: super sappig, knapperig en een perfecte balans tussen zoet, zuur en zout. Watermeloen wordt vaak puur als fruit gegeten, maar leent zich door zijn stevige structuur fantastisch voor een hartige salsa. Door de zoete meloen te combineren met de scherpheid van rode ui, het frisse zuur van limoensap en de verkoelende werking van verse munt, krijg je een dorstlessende smaakmaker die elk barbecue- of zomergerecht direct naar een hoger niveau tilt.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 400 g watermeloen (ontpit, in kleine blokjes)
- 🍴 ½ rode ui (heel fijngesnipperd)
- 🍴 1 limoen, sap
- 🍴 1 el extra vierge olijfolie
- 🍴 5 g verse munt (fijngesneden)
- 🍴 1 g zout en een snuf versgemalen zwarte peper

optioneel:

- 🍴 50 g feta (in kleine blokjes gekruimeld voor een heerlijk ziltig contrast)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de watermeloen in schijven, verwijder de schil en eventuele zwarte pitjes.
2. Snijd het vruchtvlees in kleine, gelijkmatige blokjes van ca. ½ cm.
3. Leg de blokjes eventueel kort op een vel keukenpapier om het overvloedige sap op te vangen, zo blijft je salsa mooi stevig.
4. Doe de watermeloenblokjes samen met de fijngesnipperde rode ui in een grote kom.
5. Giet het limoensap en de olijfolie over het mengsel.
6. Het limoensap breekt het zoete van de meloen prachtig af.
7. Voeg de verse munt, het zout en de zwarte peper toe.
8. Voeg nu ook de feta toe als je deze gebruikt.
9. Schep de salsa heel voorzichtig door elkaar, zodat de meloen en de feta niet kapotgaan.
10. Serveer de salsa direct of bewaar hem tot gebruik maximaal 1 uur afgedekt in de koelkast (anders verliest de meloen te veel vocht).

LEKKER BIJ:

Het zoet-frisse en dorstlessende karakter van deze salsa is een geweldige match met:

- 🍴 **Gegrilde kip en kalkoen:** Geef een simpel stukje gegrilde kipfilet of kippendijen direct een sappige, zomerse upgrade.
- 🍴 **Vis en garnalen:** Heerlijk in combinatie met taco's met witvis of spiesjes met pittig gemarineerde gamba's van de barbecue.
- 🍴 **Barbecue (BBQ) klassiekers:** Smaakt fantastisch naast hartige, zoute gerechten zoals gegrilde hamburgers, worstjes of spareribs.
- 🍴 **Salades:** Serveer het op een bedje van rucola als een op zichzelf staande, lichte zomerse salade.



WATERMELOEN MET PEPER SALSA

Deze variant bouwt voort op de klassieke watermeloen salsa, maar voegt daar een spannende, pittige dimensie aan toe. De combinatie van ijskoude, zoete watermeloen en de vurige scherpheid van verse peper zorgt voor een intense smaakbeleving, in de culinaire wereld ook wel bekend als de sweet & spicy balans. De knapperige paprika en rode ui geven de salsa extra textuur, terwijl het limoensap het geheel prachtig bindt. Het is de ultieme, gewaagde smaakmaker voor een warme zomerdag.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 400 g watermeloen (ontpit, in kleine blokjes)
- 🍷 1 jalapeñopeper (heel fijngehakt, met of zonder zaadjes naar smaak)
- 🍷 ½ rode paprika (in kleine blokjes, voor extra crunch)
- 🍷 ½ rode ui (heel fijngesnipperd)
- 🍷 1 limoen, sap
- 🍷 5 g verse munt (fijngesneden)
- 🍷 snuf zout

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de watermeloen en de rode paprika in even grote, kleine blokjes van ca. ½ cm.
2. Snipper de rode ui flinterdun.
3. Doe alles samen in een kom.
4. Hak de peper heel fijn.
5. Hou je van een flinke kick?
6. Laat de zaadjes dan zitten.
7. Wil je een mildere variant?
8. Schraap de zaadjes er dan vooraf uit.
9. Meng de peper door de kom en was direct daarna goed je handen.
10. Giet het limoensap over het mengsel en strooi het zout en de verse munt erover.
11. Schep de salsa heel voorzichtig om, zodat de meloenblokjes stevig blijven.
12. Zet de salsa minstens 10 minuten afgedekt in de koelkast.
13. Door de kou trekt de pittige smaak van de peper fantastisch in het zoete sap van de watermeloen.

LEKKER BIJ:

Het zoet-pittige karakter van deze salsa snijdt perfect door hartige, vette en gerookte smaken heen:

- 🍷 **BBQ vlees:** Smaakt fenomenaal naast gegrilde spareribs, buikspek of een sappige biefstuk.
- 🍷 **Mexicaanse gerechten:** De perfecte, gedurfde topping voor taco's met rundvlees (*Carne Asada*) of krokante kipburrito's.
- 🍷 **Gegrilde vis en zeevruchten:** Heerlijk over een moot gegrilde zalm of spiesjes met pittige knoflookgarnalen.
- 🍷 **Nacho's:** Gebruik het als een verrassende, vurige dip naast een schaal tortillachips.



YUZU SALSA

Hier is een verfijnd recept voor een Japanse Yuzu Salsa (geïnspireerd op een fusion-stijl Pico de Gallo). Yuzu is een iconische Japanse citrusvrucht met een uniek, aromatisch smaakprofiel. Het houdt het midden tussen citroen, mandarijn en grapefruit. Deze salsa combineert het klassieke Mexicaanse salsa-concept met pure Japanse smaakmakers. In plaats van gewone citroen of limoen, gebruikt dit recept yuzusap om de salsa een florale, aromatische frisheid te geven. Gecombineerd met een vleugje sojasaus en knapperige komkommer, is dit een ultiem umami-rijk en verfrissend bijgerecht.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 3 rijpe tomaten (zaadlijsten verwijderd, in kleine blokjes)
- 🍅 ½ komkommer (zaadlijsten verwijderd, in kleine blokjes)
- 🍅 ½ rode ui of sjalot (heel fijngesnipperd)
- 🍅 2 el yuzusap (vers of uit een flesje van de toko)
- 🍅 1 tl sojasaus (bij voorkeur lichte Japanse sojasaus)
- 🍅 1 el sesamololie (voor een heerlijke nootachtige diepte)
- 🍅 5 g verse koriander of bieslook (fijngesneden)
- 🍅 1 g zout
- 🍅 ½ tl shichimi togarashi (Japans zevenkruidenpoeder) of chilivlokken (optioneel, voor milde pit)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten en komkommer open en schraap met een lepel de natte zaadlijsten eruit.
2. Dit voorkomt dat je salsa te waterig wordt en de delicate yuzu-smaak verdunt.
3. Snijd het stevige vruchtvlees vervolgens in heel fijne, gelijkmatige blokjes.
4. Doe de tomaten- en komkommerblokjes samen met de fijngesnipperde rode ui (of sjalot) in een kom.
5. Meng in een apart klein schaaltje het yuzusap, de sojasaus en de sesamololie tot een egale dressing.
6. Giet de yuzu-dressing over de groenten.
7. Voeg de fijngesneden verse kruiden, het zout en de eventuele shichimi togarashi toe.
8. Schep alles voorzichtig door elkaar.
9. Laat de salsa minimaal 10 minuten in de koelkast rusten.
10. De zuren van de yuzu trekken zo perfect in de groenten, wat voor een intense smaakbeleving zorgt.

LEKKER BIJ:

Het florale en lichtzure profiel van yuzu past perfect bij delicate en Aziatische gerechten:

- 🍣 **Tuna of Zalm Tataki:** De ultieme partner. Schep de salsa over kort geschroeide verse tonijn- of zalmfilet.
- 🍣 **Sushi en Sashimi:** Smaakt fantastisch als een moderne, frisse topping op een *California roll* of naast een schaal verse sashimi.
- 🍢 **Gegrilde Kip (Yakitori):** Geeft een heerlijke, opfrissende tegenhanger aan de hartige en zoete glazuur van Japanse kipspiesjes.
- 🍽️ **Oesters of Coquilles:** Druppel een klein lepeltje van deze salsa over rauwe oesters of kort gebakken coquilles voor een luxe voorgerecht.



ZOETE AARDAPPEL SALSA

Hier is een verrassend recept voor een zoete aardappelsalsa. In tegenstelling tot de meeste salsa's die leunen op rauwe groenten of fruit, vormt geroosterde zoete aardappel hier de basis. Dit geeft de salsa een heerlijke, zachte structuur en een natuurlijk zoete, aardse smaak. De kracht van deze salsa zit in de combinatie van de warme, zachte blokjes zoete aardappel met de knapperige crunch van rode ui en maïs. Door een flinke kneep limoensap toe te voegen, wordt het zoete karakter perfect in balans gebracht. Het resultaat is een unieke, vullende salsa boordevol textuur.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 grote zoete aardappel (geschild, in heel kleine blokjes van ca. ½ cm)
- 🍷 100 g maïs (uit blik, goed uitgelekt)
- 🍷 ½ rode ui (fijngesnipperd)
- 🍷 1 limoen, sap
- 🍷 2 el extra vierge olijfolie (1 el voor het roosteren, 1 el voor de salsa)
- 🍷 5 g verse koriander (fijngesneden)
- 🍷 ½ tl komijnpoeder
- 🍷 ½ tl gerookt paprikapoeder
- 🍷 1 g zout en zwarte peper naar smaak

optioneel:

- 🍷 ¼ tl chilivlokken (voor een zoet-pittig contrast)

MATERIAAL: scherp mes, bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Meng de kleine blokjes zoete aardappel op een bakplaat met 1 el olijfolie, het komijnpoeder, het gerookte paprikapoeder en een snuf zout.
3. Spreid ze goed uit en rooster ze in 20 minuten goudbruin en gaar.
4. Schep halverwege een keer om.
5. Laat de blokjes daarna volledig afkoelen.
6. Doe de afgekoelde zoete aardappelblokjes in een kom.
7. Voeg de uitgelekte maïs en de fijngesnipperde rode ui toe.
8. Giet het limoensap en de resterende el olijfolie over het mengsel.
9. Het limoensap snijdt prachtig door het zoete van de aardappel heen.
10. Voeg de verse koriander, het zout, de zwarte peper en de eventuele chilivlokken toe.
11. Schep het geheel voorzichtig door elkaar zodat de aardappelblokjes mooi heel blijven.
12. Laat de salsa voor het serveren 10 minuten staan zodat de smaken goed kunnen intrekken.

LEKKER BIJ:

Deze vullende en hartige salsa is een fantastische begeleider van diverse gerechten:

- 🍷 **Taco's en Burrito's:** Een geweldige, rijke vulling voor vegetarische taco's (bijvoorbeeld met zwarte bonen) of taco's met gekruide kip.
- 🍷 **Gegrild vlees:** Smaakt uitstekend naast een sappige biefstuk, varkenshaas of gegrilde kipspiesjes van de barbecue.
- 🍷 **Mexicaanse Salade Bowls:** Voeg een flinke schep toe aan een bowl met quinoa, avocado en zure room voor een complete maaltijd.
- 🍷 **Borrelplank:** Serveer het met stevige tortillachips om lekker dik te dippen.



ZUID-AMERIKAANSE SALSA

Hier is een authentiek recept voor een klassieke Zuid-Amerikaanse salsa, beter bekend als *Salsa Criolla*. Dit is veruit de meest geliefde en iconische rauwe salsa die je in landen als Argentinië, Peru en Uruguay op elke eettafel vindt. Salsa Criolla is de ultieme frisse smaakmaker. Waar Mexicaanse salsa's vaak leunen op tomaat en chilipepers, draait het in de Zuid-Amerikaanse variant om de perfecte balans tussen knapperige rode ui, zoete paprika en een stevige, frisse zuurtest van azijn en limoensap. De groenten worden dun gesneden, waardoor de salsa een heerlijke textuur krijgt die zware vleesgerechten direct lichter maakt.

Bereidingstijd: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 grote rode ui (heel fijngesnipperd)
- 🍅 ½ rode paprika (zaadlijsten verwijderd, in heel kleine blokjes)
- 🍅 ½ groene paprika (zaadlijsten verwijderd, in heel kleine blokjes)
- 🍅 2 stevige tomaten (zaadlijsten verwijderd, in kleine blokjes)
- 🍅 2 el witte wijnazijn of appelazijn
- 🍅 1 limoen, sap
- 🍅 3 el extra vierge olijfolie
- 🍅 5 g verse bladpeterselie (fijngesneden)
- 🍅 ½ tl komijnpoeder
- 🍅 snufje zout
- 🍅 zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten in vieren en schraap de natte zaadlijsten eruit om te voorkomen dat de salsa te nat wordt.
2. Snijd het stevige vruchtvlees van de tomaten en de paprika's in heel kleine, gelijkmatige blokjes.
3. Snipper de rode ui zo fijn mogelijk.
4. Doe alle groenten samen in een kom.
5. Voeg de azijn, het limoensap en de olijfolie toe aan de kom.
6. Het zuur zorgt ervoor dat de scherpe bite van de rauwe ui subtiel verzacht en verandert in een milde, knapperige zoetheid.
7. Voeg de fijngesneden peterselie, het komijnpoeder, het zout en de zwarte peper toe.
8. Schep het geheel goed door elkaar.
9. Laat de Salsa Criolla voor het serveren minimaal 15 tot 30 minuten op kamertemperatuur rusten.
10. Hierdoor mengen de zuren en oliën zich perfect met het vrijkomende sap van de groenten tot een heerlijke dressing.

LEKKER BIJ:

In Zuid-Amerika is deze salsa onmisbaar bij de *asado* (barbecue) en past hij fantastisch bij:

- 🍷 **Gegrild rood vlees:** De absolute nummer één combinatie. Perfect over een sappige biefstuk, entrecote of ribeye.
- 🍷 **Choripán:** De legendarische Argentijnse streetfood-klassieker; een gegrild broodje met chorizo, rijkelijk getopt met deze salsa (en chimichurri).
- 🍷 **Gegrilde kip en empanada's:** Smaakt geweldig als frisse dip naast hartige, gevulde Zuid-Amerikaanse pasteitjes of gegrilde kippendijen.
- 🍷 **Gepofte aardappels en bonen:** Schep een flinke lepel over een gepofte aardappel of door een stevige bonenschotel voor een frisse upgrade.



ZURE ROOM SALSA

Hier is het recept voor een heerlijke zure roomsalsa (in de Tex-Mex keuken ook wel *Salsa de Crema* of romige witte salsa genoemd). Waar de meeste salsa's vloeibaar en op basis van tomaat zijn, zorgt de zure room in dit recept voor een zijdezachte, volle structuur die de perfecte blusdeken vormt voor pittige gerechten. De kracht van deze salsa zit in het contrast. De rijke, volle basis van zure room wordt doorbroken met een flinke kneep fris limoensap, scherpe rode ui en verse koriander. Een subtiele touch van knoflook en komijn geeft het een diepe, hartige smaak. Het resultaat is een ontzettend verfrissende, romige salsa die het midden houdt tussen een saus en een dip.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g zure room
- ½ rode ui of bosui (heel fijngesnipperd)
- 1 klein knoflookteentje (geperst)
- 1 limoen, sap
- 5 g verse koriander (fijngesneden)
- ½ tl komijnpoeder
- 1 g zout en een snufje zwarte peper naar smaak

optioneel:

- ¼ tl chilivlokken of jalapeñopeper (heel fijngehakt, voor een pittige achtergrond)

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

- Doe de zure room in een kom en roer deze met een lepel even los tot hij mooi glad is.
- Voeg de fijngesnipperde rode ui (of bosui), de geperste knoflook en de fijngesneden koriander toe.
- Giet het limoensap erbij en voeg het komijnpoeder, het zout, de zwarte peper en de eventuele chilivlokken toe.
- Roer alles krachtig door elkaar tot een egale, romige salsa.
- Je kunt de salsa direct serveren, maar zet hem afgedekt 15 minuten in de koelkast.
- Zo trekken de smaken van de knoflook en komijn nog veel dieper in de room.

LEKKER BIJ:

Dankzij de romige en frisse structuur is deze salsa de ultieme metgezel voor krokante en kruidige gerechten:

- Taco's en Enchilada's:** Smaakt fantastisch als koele topping over pittig gekruid gehakt, pulled chicken of bonentaco's.
- Nacho's uit de oven:** De perfecte dip om de hitte van jalapeño's en gesmolten kaas op je tortillachips te balanceren.
- Quesadilla's:** Smeer het tussen of serveer het naast je krokant gebakken tortilla's met kaas.
- Gebakken of gepofte aardappels:** Een heerlijke, Mexicaans gekruide upgrade voor je standaard aardappel-biscuit.



ZWARTE BONEN SALSA

Deze salsa is een absolute favoriet in de Tex-Mex keuken en staat bekend om zijn robuuste textuur en krachtige smaakprofiel. In tegenstelling tot traditionele, vloeibare salsa's is dit een grove, vullende salsa. De zachte, aardse structuur van de zwarte bonen vormt een geweldige basis voor de knapperige maïs, sappige tomaten en de intense scherpste van verse pepers. Door een flinke kneep limoensap toe te voegen, krijgt de salsa een heerlijke frisheid die de vurige hitte prachtig balanceert.

Bereidingstijd: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 1 blik (400 g) zwarte bonen (goed afgespoeld en uitgelekt)
- 🍲 150 g maïs (uit blik, goed uitgelekt)
- 🍲 2 rijpe tomaten (zaadlijsten verwijderd, in kleine blokjes)
- 🍲 ½ rode ui (fijngesnipperd)
- 🍲 1 of 2 serranopepers (met zaadjes voor extra vuur, heel fijngehakt)
- 🍲 1 limoen, sap
- 🍲 1 el extra vierge olijfolie
- 🍲 5 g verse koriander (fijngesneden)
- 🍲 ½ tl komijnpoeder
- 🍲 snufje zout
- 🍲 zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: scherp mes

ZO MAAK JE HET:

1. Stort de zwarte bonen en de maïs in een vergiet.
2. Spoel ze grondig af onder de koude kraan en laat ze goed uitlekken, zodat de salsa niet modderig wordt.
3. Doe ze daarna in een grote kom.
4. Snijd de tomaten in vieren en schraap met een lepel de natte zaadlijsten eruit.
5. Snijd het stevige vruchtvlees in kleine blokjes.
6. Hak de pepers heel fijn (laat de zaadjes zitten voor maximale pit!).
7. Voeg de tomaat, peper en de gesnipperde rode ui toe aan de bonen.
8. Giet het limoensap en de olijfolie over het mengsel.
9. Voeg de verse koriander, het komijnpoeder, het zout en de zwarte peper toe.
10. Schep de salsa heel voorzichtig om, zodat de zwarte bonen heel blijven.
11. Laat de salsa voor het serveren minimaal 15 minuten afgedekt in de koelkast staan.
12. Juist bij een bonensalsa hebben de smaken en de pikante hitte deze tijd nodig om diep in de bonen te trekken.

LEKKER BIJ:

Dankzij de stevige textuur en de pittige kick is deze salsa ontzettend veelzijdig:

- 🌮 **Tortillachips / Nacho's:** De ultieme, stevige dip voor een borrelplank; deze salsa blijft tenminste écht goed op je chipje liggen.
- 🌮 **Taco's en Burrito's:** Smaakt fantastisch als vullende topping bij taco's met gegrilde kip, rundvlees of als basis voor vegetarische burrito's.
- 🌮 **Gegrild vlees:** Een geweldige, pittige tegenhanger naast een sappige steak, spareribs of Mexicaans gekruide burgers.
- 🌮 **Salade en Rijst Bowls:** Voeg een flinke schep toe aan een bowl met quinoa en avocado voor een snelle, gezonde en proteïnerijke maaltijd.



De foto's bij deze recepten zijn gegenereerd door AI
Evenals de markers voor de ingrediënten en 'lekker bij'

