



JORDGUBBSSALSA

med honung, gurka och chili



En frisk och smakrik salsa där sötman från jordgubbarna möter syra, hetta och krispighet. Perfekt för sommarens alla måltider.

Ingredienser

4 PORTIONER

500 g jordgubbar
1/2 gurka
1/2 röd spansk chilipeppar
10 myntablاد
1 msk honung
1 citron, skal och saft
Nymald svartpeppar
Flingsalt

Gör så här:

- Ansa och skär jordgubbarna i mindre bitar. Skala och tärna gurkan fint. Dela chilin, ta bort kärnorna och finhacka chilin. Grovhacka myntabladen.
- Blanda allt med honung, rivet citronskal, citronsaft och nymald svartpeppar. Smaka av med flingsalt och eventuellt lite extra honung.

Tips!

En ljus och mild honung, som rapshonung eller försommarhonung, passar särskilt bra i den här salsan – den lyfter jordgubbarnas sötma utan att ta över. För en lite djupare smak kan du testa hallonhonung eller en mjuk lindhonung som tillför en örtig friskhet som gifter sig fint med mynta och chili.