

Jordgubbssalsa

JORDGUBBSSALSA

För 4 personer

500 g jordgubbar

250 g mango

30 g salladslök

1 st lime

1 msk hackad koriander

En nypa himalayasalt/ havssalt

HUSGERÅD

Skalkniv

Bunke

Kniv

Citruspress

Måttsats

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Jordgubbssalsa

Jordgubbssalsa

Servera en somrig Jordgubbssalsa till det grillade köttet, fisken, kycklingen eller grönsakerna. Så fräscht och gott! Passar perfekt på buffébordet i sommar.

Så här gör du

- Rensa och dela jordgubbarna i fyra delar
- Lägg ner i en bunke
- Dela mangon i mindre bitar
- Skölj och skär salladslöken i fina ringar
- Tillsätt mangon och salladslöken med jordgubbarna
- Pressa över saften från limen, ca 2 msk
- Hacka koriander och tillsätt även denna
- Blanda samman försiktigt
- Smaka av med en nypa salt och rör om
- Låt din Jordgubbssalsa stå en stund innan servering så att smakerna blandar sig fint med varandra
- Förvara salsan kallt i kylskåpet i en lufttät burk

Ät och Njut!



Här hittar du fler goda recept med [Jordgubbar](#) från Paleoskafferiet.

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)

Jordgubbssalsa



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.
