

# Ananas Salsa

Taze ve canlı ananas salsası tarifi - tatlı ananas, kırmızı soğan ve jalapeño ile. Izgara etler, taco'lar veya tortilla cipsi için mükemmel.

20 min

HAZIRLIK

20 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 3 bardak ananas
- 1 bardak dolmalık biber
- 1 yemek kaşığı jalapeno biberi
- 4 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1 bardak kırmızı soğan
- 1 bardak kişniş
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber

## Yapılışı

### 1 Ananası hazırlayın

Ananasın tepesini ve dibini kesin, ardından kesme tahtası üzerinde dik olarak tutun. Meyvenin eğrisini takip ederek kabuğu şeritler halinde aşağıya doğru dilimleyerek soyun. Kalan kahverengi gözleri çıkarmak için bıçağınızın ucunu kullanın.

2 Ananası 0,5 cm kalınlığında daireler halinde kesin. Küçük bir bıçak veya yuvarlak kurabiye kalıbı kullanarak her dilimden sert özü çıkarın. Ananas etini toplam 3 bardak yapmak üzere 0,5 cm'lik parçalar halinde doğrayın.

### 3 Sebzeleri hazırlayın

1 bardak kırmızı soğanı 0,5 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Jalapeño'yu uzunlamasına ikiye bölün, çekirdeklerini ve beyaz damarları kazıyın, ardından 1 yemek kaşığı yapmak üzere ince doğrayın.

- 4 1 bardak taze kişniş yaprağını kalın saplarını atarak kabaca doğrayın. İç zarları kırmak için limonu bastırırken tezgahta sıkıca yuvarlayın.
- 5 Limonu ikiye bölün ve çekirdekleri ve posayı çıkarmak için ince örgü süzgeçten geçirerek sıkın, 4 yemek kaşığı taze limon suyu elde edin.
- 6 **Karıştırın ve baharatlayın**  
Doğranmış ananas, kırmızı soğan, kıyılmış jalapeño ve doğranmış kişniş büyük bir karıştırma kabında birleştirin. 4 yemek kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiber ekleyin.
- 7 Tüm malzemeleri eşit şekilde dağılına kadar büyük bir kaşıkla karıştırın. Tadın ve gerektiğinde ilave tuz, karabiber veya limon suyuyla baharatı ayarlayın.
- 8 Kabı streç filmle örtün ve servis etmeden önce lezzetlerin karışması için 30 dakika buzdolabında bekletin.

## İpuçları

En iyi doku ve görünüm için tüm malzemeleri 0,5 cm'lik düzgün parçalar halinde doğramak için keskin bir bıçak kullanın.

Kabuğunu soyduktan sonra meyvenin etrafında çapraz oluklar keserek ananasın tüm kahverengi "gözlerini" çıkarın.

Tüm jalapeño'yu salsaya eklemeyen önce tadına bakın - biberlerin acılık seviyeleri çarpıcı şekilde değişebilir.

Her meyveden maksimum meyve suyu çıkarmak için sıkmadan önce limonu bastırarak tezgahta yuvarlayın.

Lezzetlerin karışıp gelişmesine izin vermek için servis etmeden önce salsayı 15-30 dakika dinlendirin.

Bekledikten sonra salsa çok sulu hale gelirse servis etmeden önce fazla sıvıyı süzün.

Daha az acı için jalapeño'yu doğramadan önce çekirdeklerini ve beyaz zarlarını çıkarın.

İstenirse keskinliğini azaltmak için kırmızı soğanı doğrayıp 10 dakika soğuk suda bekletin.