



WWW.TACOTUESDAYS.NL



Mexicaanse groene taco saus

Mexicaanse Salsa Verde wordt gemaakt van tomatillo's. Tomatillo's lijken op tomaten, maar dat zijn ze niet. Al zijn ze wel familie van de tomaat. Ze smaken een beetje zuur en worden rauw gegeten of verwerkt in saus, zoals in de groene Mexicaanse taco saus.

Hoe maak je salsa verde?

[LA751 Guacamole 94% UHP Authentic Pablo's Choice](#)

[LA140D Mexican Green Sauce](#)

Optioneel wat chipotle

De Salsa Verde Taco saus die wij maken is met guacamole. Dat zorgt ervoor dat hij wat zachter en romiger is. En daarmee goed te doseren is en zelfs in een spuitfles kan. De makkelijkste en snelste manier om groene taco saus te maken is door guacamole te mengen met de Mexican Green Sauce van Carey.

Zelf Tomatillo saus voor taco's maken

De Het kan zijn dat je deze saus helemaal zelf wil maken. Omdat je een kleinere hoeveelheid nodig hebt of omdat je het tof vindt dit te doen. Daar kunnen we helemaal inkomen. Daarom ook het recept om de groene taco saus zelf – from scratch – te maken:

5 tomatillo's - [LA145D Whole Tomatillo](#)

bosje cilantro - fijngehakt

2 tenen knoflook

kwart ui

Jalapeño's (naar smaak)

Zout

Olijfolie

Fruit de ui. Voeg de tomatillo's en jalapeño's toe en laat 5 minuten staan. Voeg dan de knoflook toe. Als de tomatillo's een beetje bruin worden haal je de pan van het vuur en blend je alle ingrediënten tot een glad geheel.

Naar behoefte kan je water toevoegen zodat de saus wat dunner wordt. Lekker op steak bijvoorbeeld. Of je voegt wat guacamole toe wat de taco saus lekker romig maakt.

Neem voor de gratis workshop Taco Tuesdays voor horeca of voor het aanvragen van samples contact op met L.A. Streetfood. Wij importeren zodat jij je kunt onderscheiden.

WWW.TACOTUESDAYS.NL | L.A. STREETFOOD | INFO@LATIN-AMERICANFOOD.NL | +31 570 763 111