**Pico de gallo**

tomaten  
rode ui

jalapeño  
verse koriander  
limoen  
zout

Snijd de rode uien in brunoise. Haal de zaadjes uit de jalapeño pepertjes en snijd ze in fijne reepjes. Maak een paar tomaten leeg en snijd het vruchtvlees in partjes. Pers een tweetal limoenen. Haal de blaadjes van een bussel verse koriander.

Meng de rode uien met het limoensap en laat een paar minuutjes staan. Doe er dan de overige ingrediënten bij, bestrooi met een lepel grof zout. Meng alles goed.

Zet de schaal afgedekt in de koelkast en laat ze daar tot de volgende dag. Alle smaken zullen dan goed gemengd zijn. Giet het vrijgekomen tomatensap weg en de salade is klaar voor gebruik.