

Salsa maison

Préparation: 30 minutes

Cuisson 90 minutes

Portions: 16

Ingrédients

8 tasses de tomates coupées en dés

4 tasses de piments verts coupés en dés

2 tasses d'oignons coupés en dés

1 1/2 tasse de vinaigre (moi 3/4 de tasse de vinaigre de riz)

1 tasse de piments rouges coupés en dés (moi jaunes faut d'avoir les rouges)

1 tasse de jalapenos coupés finement

4 gousses d'ail (moi 6)

1 boîte de conserve de pâte de tomates de 10 onces (moi Hunt's à l'ail)

2 c. à soupe de sucre (moi 1 sachet de splenda a suffit)

1 c. à soupe de sel

2 c. à thé de paprika

1 c. à thé d'origan (un peu plus)

*mon ajout: sembal olek au goût si vous aimez piquant)

Préparation

1)Préparer et couper tous les légumes. Déposer dans une grande marmite.

2)Ajouter le vinaigre, l'ail, le sucre, le sel, le paprika et l'origan.

3)Porter à ébullition pendant 5 minutes.

4)Baisser le feu, laisser mijoter pendant 1h30 et ajouter la pâte de tomates.

5)Mettre dans des pots Mason stérilisés selon la méthode préférée.

source: elsa42 par ~Lexibule~

Note: J'ai ajouté 1 sachet de splenda au lieu de 2 c. à soupe de sucre car je n'aime pas le goût sucré avec la tomate. Pour la quantité de vinaigre, moi j'ai ajouté environ 3/4 de tasse de vinaigre de riz, un peu plus d'origan et finalement 6 gousses d'ails. Je vous dirais qu'elle est encore meilleure que celle de la marque Tostitos:)xxx

Pour une salsa plus épicée, ne pas enlever les petits pépins à l'intérieur des jalapenos. Pour une salsa douce, bien nettoyer l'intérieur des jalapenos. Par habitude, j'ai retiré les pépins alors comme j'aime beaucoup la salsa piquante, j'ai ajouté au goût du sembal olek.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.com/> Les mille et un délices de Lexibule