

Salsa mangue et ananas

½ oignon rouge, épluché, coupé en deux
½ piment rouge, évidé, coupé en deux
½ piment vert, évidé, coupé en deux
¼ de tasse de feuilles de coriandre lavée et asséchée
½ piment jalapeno, évidé et coupé en 2 ou selon le goût
1 mangue pelée dénoyautée
½ c. à soupe d'assaisonnement Chipotle
1 boîte de morceaux d'ananas, égouttée
1 lime pressée
1 sac de croustilles au maïs

Couper et éplucher les légumes à l'aide du couteau. Placer l'oignon rouge, les piments et la demi du piment jalapeno dans le Rapido-chef avec la lame, couvrir et tourner pour hacher grossièrement. Hacher la coriandre à l'aide du couteau. Égoutter les ananas. Ajouter le reste des ingrédients (coriandre, mangue, épices Chipotle, les morceaux d'ananas égouttés, jus de la lime) dans le Rapido-Chef; couvrir et hacher jusqu'à ce que la mangue et l'ananas aient atteint la consistance désirée. **Ôter la lame du Rapido-Chef.** À l'aide de la Spatule en silicone, transférer la salsa dans les petits contenants du bol de service. Servir avec des croustilles au maïs que vous placez dans le bol de service.

Produits Tupperware à utiliser :

Spatule en silicone
Couteaux (3-4)
Rapido-chef avec lame
Modulaire

Bol à trempette
Ouvre-boîte
Tasses à mesurer
Presse-lime

Cuillères à mesurer
Épices Chipotle
Intelli-frais