**Verse Mais-Tomatensalsa**

**Ingrediënten:**

2 maïskolven (of 2 kleine blikjes)

1 rijpe tomaat

1 fijngehakte groene jalapeñopeper

1 fijngehakte rode ui

3 eetlepels vers gehakte Koriander

2-3 eetlepels limoensap

**Bereidingswijze:**

Doe de maïskolven in een grote pan kokend en gezouten water en kook ze gaar. Laat ze helemaal afkoelen en maak de korrels los, door met een mes naar beneden te snijden. Doe de korrels in een grote kom. Verwijder het zaad uit de tomaat, hak hem fijn en doe hem bij de maïs. Voeg de fijngehakte groene jalapeñopeper zonder zaad, de fijngehakte rode ui, 3 eetlepels versgehakte koriander en naar smaak 2-3 eetlepels limoensap toe. Meng alles goed en serveer de salsa direct. Voor 4 personen.