

صلصة البطيخ

المكونات:

- 2 أكواب من مكعبات البطيخ
- 1 أفوكادو - مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
- $\frac{1}{4}$ كوب مكعبات بصل أحمر
- 2 ملاعق كبيرة عصير الليمون
- $\frac{1}{2}$ فلفل هابانيرو، مفروم
- 1 $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بقدرونس مجفف
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح، أو حسب الذوق

طريقة التحضير:

1. تخلط مكعبات البطيخ، الأفوكادو، البصل، عصير الليمون، فلفل هابانيرو، البقدونس، والملح في وعاء.
2. يوضع الخليط في الثلاجة، لمدة حوالي 15 دقيقة.

ألف صحة!