

Chilimix Shawarma sauce

Ingredienser:

- 1 liter Chiliflager
- 2 friske røde stærke chilier – meget fint hakkede
- 1 glas Sensommer Chutney (en af mine tomatopskrifter) som evt. kan erstattes af et glas hakkede tomater tilsat 1 meget finthakket løg, lidt rødvin og en masse krydderier efter eget valg
- 2 store dåser tomatpuré
- 2 fed knust hvidløg
- 4 dl god olie
- 2 spsk. Citronsaft og lidt revet skal
- 1 lillefinger fint revet ingefær
- Salt
- Atamon

Find en gryde frem og hæld en smule olie i samt tomatpuréen og svits det godt sammen i 1-2 minutter og kom herefter puréen over i en lille skål. Forsæt nu med at hælde resten af olien i gryden sammen med den fint hakkede chili og chiliflaggerne og lad det småsimre samtidig tilsættes de knuste hvidløg og ingefæren. Vær OBS på at massen ikke brænder på så brug lav varme under omrøring til det simrer. Tilsæt puréen igen og bland det hele godt sammen og smag til med citronsaften og salt. Når du er tilfreds med smagen hældes over i rene skoldede og Atamon-skyllt glas. Lukkes straks og køles af. Portionen gav to 500 cl glas og et enkelt 750 cl

Vil du have den mere krydret kan Garam Masala eventuelt tilføjes.

Lad Chili sauce Shawarma stå i et par dage før du bruger af den.
Den kan holde sig i hvert fald et års tid



Hanne Solberg

alverdenschili.chilikon.dk
chilikon.dk

cocone.dk
hannesolberg.cocone.dk

ALverdenschili

et **CHILIKON**
encyklopedia

