

Chili Blomme Sauce

Ingredienser:

- 300 g stærke røde chilier - hakket
- 1 Beaver Dam mild chili eller du kan bruge 1 rød peberfrugt – hakket
- 6 store modne blommer
- 2 dl eddike – klar
- 2 dl vand
- 600 g rørsukker
- 1 tsk. Salt
- Atamon

Vask chilierne og skær enderne af og hak dem let. Rens peberfrugten og fjern stok og frø. Hak den fint. Udsten blommerne og hak dem let. Find en gryde og kom alle ingredienser i undtagen Atamon. Lad det koge op ved middelvarme og lad det hele simre til sauceen har den tykkelse du ønsker. Hældes på rene, skoldede Atamon-skyllede flasker eller glas. Lukkes straks og køles af.

Ønsker du ikke en rustik sauce som jeg, kan chilifrø og skind sigtes fra og lad sauceen derefter simre til den har den tykkelse du ønsker.

Lad chilisauceen stå i et par uger 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



Chili Blomme Sauce

