

# Chili Pære Sauce

---

## Ingredienser:

- 300 g stærke hvide, gule og orange chilier – hakket
- 2 Marconi Golden eller 2 andre gule peberfrugter – hakket
- 4 modne pærer
- 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. Fjern kernehus fra pærerne 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 en 3-5 minutter, sigt saucen så frø fra chilierne og skind fra pærerne fjernes. Lad herefter saucen simre lidt længere til den har den tykkelse du ønsker den skal have. Hældes på rene, skoldede Atamon-skyllede flasker eller glas. Lukkes straks og køles af.

Har brugt et mix af disse chilier: Habanero Limon, Barak, Cheyenne, Aji Fantasy White, Fresno samt Chinese Five Color.

Lad chilisaucen 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](http://alverdenschili.chilikon.dk)  
[chilikon.dk](http://chilikon.dk)

[cocone.dk](http://cocone.dk)  
[hannesolberg.cocone.dk](http://hannesolberg.cocone.dk)

