

# Stærk-Sød 'Asian' Chilisauce

## Ingredienser:

- 1,5 kg chili
- 1 kg tomater
- 700 g løg
- 6-8 fed hvidløg
- 500 g gulerødder
- 3 stilke blegselleri
- 100 g ingefær
- 3 lime
- 6 dl klar eddike
- 600 g rørsukker
- Salt
- Atamon

Hak tomater, chili, løg, blegselleri og gulerødder. Hak også ingefær og hvidløg. Kom herefter alle ingredienser i en gryde minus Atamon.

Kog op og lad det simre 15-20 minutter. Kør så en stavblender igennem til saucen er jævn og kog videre 5 minutter. Hæld så saucen igennem en sigte over i en anden gryde og lad det du sigter fra blive i den gamle gryde for det frasigtede kan bruges til Tomat Relish MiddleEast.

Den fine og sigtede chilisaucen stilles retur på komfuret og simrer videre mens du smager til og tilføjer mere salt eller sukker til du er tilfreds med smagen. Saucen er stærk og ønsker du den mindre stærk kan du skære ned på antallet af chilier eller finde kun de milde af slagsen.

Når du finder smagen tilpas kommes chilisaucen straks på skoldede og Atamon skyllede flasker eller glas som straks lukkes.

Portionen giver 1-1,5 liter



*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)

