

Chilisaucen Caribbean Hot

Ingredienser:

- 4-8 Scotch Bonnet Chokolade (erstat med mild chili hvis du ikke kan tåle meget stærk)
- 1 dl æblecidereddike
- 1 skvæt portvin
- 1 dl vand
- Revet skal og saft af 1 lime
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. Revet ingefær
- 50 g brun farin
- 50 g sukker med pektin
- 1 tsk. allehånde
- 1 knivspids muskat
- 1 tsk. salt (smag dig frem)
- 2 spsk. God olie
- Atamon

Start med at skære enderne af chilierne og hak dem. Hak også løg og hvidløg fint. Riv ingefæren. Kom herefter olie i en gryde og svits løg og hvidløg – løgnene skal være glasklare.

Kom resten af ingredienserne i gryden minus Atamon og lime.

Kog det hele op og lad det simre til chilierne er møre. Tag gryden af komfuret og tag en stavblender der kan tåle den høje varme eller lad det hele køle af til den kan. Du kan også bruge en blender når massen er afkølet til en temperatur den kan klare.

Kom tilbage i gryden og tilsæt revet skal af lime og limesaften, og lad det hele simre til det tykner til den konsistens du ønsker.

Hældes på skoldede rene og Atamon skyllede glas eller flasker og lukkes straks.

Portionen gav næsten en halv liter.



Hanne Solberg

alverdenschili.chilikon.dk
chilikon.dk

cocone.dk
hannesolberg.cocone.dk

