

ChilisaUCE Hot 'Trinidad'

Ingredienser:

- 1 kg chili
- 1 kg tomater
- 1 dl olivenolie
- 4 dl rødvin
- 1 skvæt portvin
- 50 g rørsukker (smag til og tilføj ekstra hvis du synes)
- Salt og peber efter smag
- 1 tsk. citronsyre
- Atamon

Hak tomater og chili. Kom herefter alle ingredienser i en gryde minus citronsyre og Atamon. Kog op og lad det simre 15-20 minutter. Kør så en stavblender igennem til sauceen er jævn og kog videre 5 minutter.

Hæld så sauceen igennem en sigte over i en anden gryde så alle frø, skind og større stykker der ikke blev helt hakket af stavblender sies fra.

Den fine og sigtede chilisaUCE stilles retur på komfuret og simrer videre mens du smager til med salt og peber samt tilføjer citronsyren.

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

Portionen giver 1 liter



Hanne Solberg

alverdenschili.chilikon.dk

chilikon.dk

cocone.dk
hannesolberg.cocone.dk

