

Hot Chili Fersken Sauce

Ingredienser:

- 1 stor dåse ferskener
- 4-6 mellemstærke eller stærke gule og orange chilier (har brugt Habanero Limon, Chili Cheyenne, Fresno samt Hot Lemon)
- 1 pose 300 g frossen frugtmix (Vores fra Føtex)
- 1 lille løg
- 4 fed hvidløg
- 1 citron (kun saften)
- ½ dl æblecidereddike
- 1 dl vand
- 1 tsk honning
- 1 spsk. Rørsukker
- Atamon

Hak løget og chilierne. Dræn ferskener for væde og kom derefter alle ingredienser minus Atamon i en gryde.

Kog op og lad det simre i et par minutter før du tager en stavblender og gør sauce lind og jævn. Tilføj lidt ekstra vand hvis saucen er for tyk eller lad den simre lidt længere hvis den er for tynd.

Lad saucen simre et minut mere mens du skolder dine glas og gummipakninger. Skyl dem med Atamon inden du fylder glassene.

Fik 3 x 340ml glas ud af portionen



Hanne Solberg

alverdenschili.chilikon.dk
chilikon.dk

cocone.dk
hannesolberg.cocone.dk

