

Hot Secret Sauce

- 3 dl god portvin eller rødvin
- 1 dl rødvinseddike
- 1,5 dl soyasauce
- 7 spsk. Rørsukker
- 1 spsk. Sukker med pektin
- 100 g medium til stærke chilier - hakket
- 1 rød peberfrugt – hakket
- 2 fed knust hvidløg
- 1 lille dåse tomatpuré
- 1 tsk. Salt
- 1 tsk. Knust sort peber
- Atamon

Kom alle ingredienser minus tomatpuréen og Atamon i en gryde og kog op. Lad det herefter simre i små 15 minutter. Tag gryden af komfuret i 5 minutter og kør stavblender igennem så sauce er jævn. Kom gryden tilbage på komfuret og tilsæt tomatpuréen under omrøring til det koger. Skru ned og lad indholdet simre indtil det tykner til den konsistens du ønsker. Smag til med eventuelt sukker, salt og peber. Hvis sauce tykner for meget tilføj lidt eddike, rødvin eller vand efter smag.

Hældes på rene, skoldede Atamon-skyllede små glas. Lukkes straks og køles af.

Lad Chili sauce stå i et par uger før du bruger af den.

God syltning

Hanne Solberg

www.cocone.dk

www.hannesolberg.cocone.dk – på bloggen kan du gratis hente PDF opskrifter og andet

www.instagram.com/coconedkbyhannesolberg/

www.dk.pinterest.com/hannesolberg/



Hanne Solberg

alverdenschili.chilikon.dk

chilikon.dk

cocone.dk

hannesolberg.cocone.dk

