Chilisauce

SÆSON: Hele året

TIL: 4 pers.

TID: 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

1 chili (muligvis flere)

2 store tomater eller 2 dl hakkede / flåede tomater fra dåse

2 spsk æblecidereddike eller citronsaft

½ tsk sukker

¼ tsk garam masala

Tilsmagning

Salt og peber

Sukker

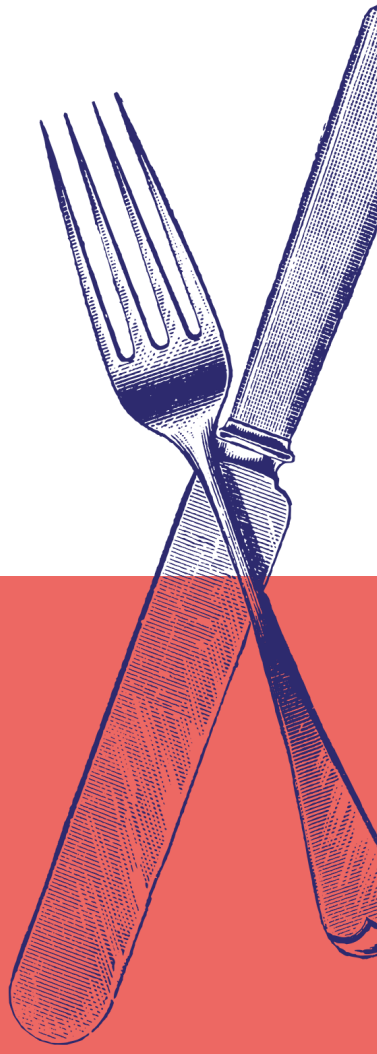
Eddike/citronsaft

SÅDAN GØR DU:

1. Smag på chilien. Vurder styrken og start evt. med en ½ chili hvis den er meget stærk.
2. Kom chili, tomat, eddike/citronsaft, garam masala og sukker i en minihakker — blend.
3. Eksperimentér med tilsmagning! Tilsæt fx hvidløg, paprika, løg eller friske krydderurter som koriander eller persille.

Tilsmagning

1. Smag til med salt, peber og evt. lidt mere sukker og eddike/citronsaft.
2. Tilsæt evt. lidt tomatkoncentrat.



TIPS OG TRICKS

- Har du ikke en frisk chili, kan du bruge tørret chili og evt. lidt cayennepeber.
- Fungerer godt til gryderetter eller generelt retter fra det asiatiske køkken.