Sur-sød sauce

SÆSON: Hele året

TIL: 3 dl / 4 pers.

TID: 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

1 fed hvidløg

2 dl vand

2 spsk sukker

1½ spsk frugteddike

1 tsk salt

1 spsk tomatkoncentrat

1 knivspids cayennepeber

1 tsk maizena

Tilsmagning

Salt og peber

Frugteddike

Sukker

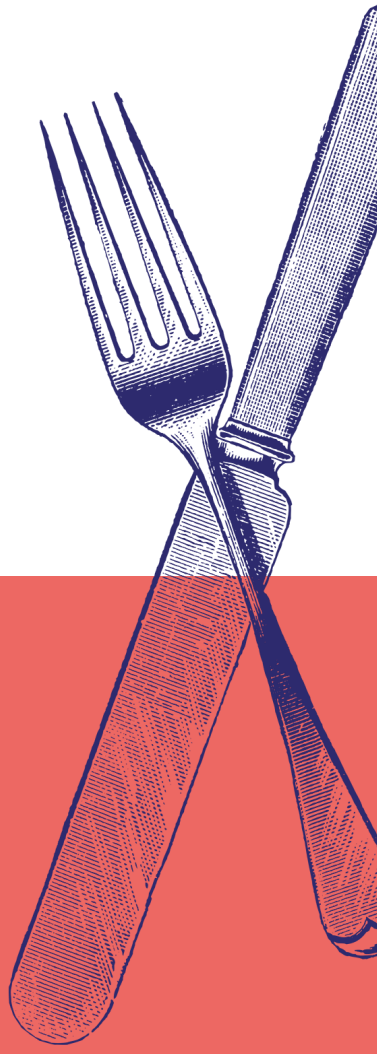
Tomatkoncentrat

SÅDAN GØR DU:

1. Pil og hak hvidløg fint.
2. Bland vand, sukker, eddike, salt, tomatkoncentrat, cayennepeber og hvidløg i en lille gryde og kog det ved svag varme i ca. 5 min.
3. Rør maizena ud i 2 spsk koldt vand.
4. Hæld maizenablandingen i gryden mens du rører og kog saucen i ca. 3 min.

Tilsmagning

1. Smag til med salt, peber og evt. frugteddike, sukker og tomatkoncentrat.



TIPS OG TRICKS

- Sur-sød sauce kan f.eks. bruges til nuggets eller kyllingespyd.
- Prøv at tilsætte lidt chili hvis du kan lide det stærkt.