

Chilisauce

med hjemmedyrket chili



Chili kan bruges til mange retter, og her har vi lavet en opskrift på en chilisauce, der fx kan bruges som tilbehør til sommerens hotdogs, burgere eller noget helt andet. Det kan anbefales at bruge handsker, når der arbejdes med chili.

God fornøjelse :)

Ingredienser

- 20 skyllede, hjemmedyrkede almindelige chilier uden stilk (med kerner) skåret i 3 stykker. Tilføj evt. nogle meget stærke chilier, fx Carolina Reaper-Ghost e.l.
- 4 zitauerløg pillet, halveret og skåret i skiver fra bund til top
- 3 røde æbler i tynde både uden kerner
- 2 store spsk. tomatpuré
- ½ liter olivenolie
- 1 dl æbleeddike
- Evt. mere tørret chili og cayennepeber

Fremgangsmåde

Sautér alt grønt på middelvarme i en gryde med olie, til det er mørt.

Tilsæt eddike, som koges væk.

Tilføj tomatpuré, som steges i et par minutter.

Tilføj olie, og kog det hele sammen ved lav varme.

Tag en stavblender eller foodprocessor og kværn det til den ønskede konsistens.

Tilsæt mere olie, hvis du vil have en tyndere konsistens.

Smag til og tilføj mere chili, hvis den ønskes stærkere.

Syltet chili

med hjemmedyrket chili

Syltede grøntsager kan løfte mange retter lidt ekstra, og syltet chili giver noget styrke i smagen, der som med chilisaUCE passer perfekt til fx hotdogs og burgere.

God fornøjelse :)

Ingredienser

- 500 gram skyllede, hele chilier
- 4 dl lagereddike
- 1 dl vand
- 400 gram sukker
- 2 stjerneanis
- 1 tsk fennikelfrø
- 1 tsk korianderfrø

Fremgangsmåde

Alt undtaget chilier bringes i kog og koges ind. Smag til med eddike og sukker. Lagen afkøles til 50-60 grader og hældes over chilierne, der stilles på køl i mindst 1 døgn og helst i 2-3 døgn.

