

CHILISAUCE

TIL 1 klasse
TID: 10 min.



DET SKAL DU BRUGE

1 chili (muligvis flere)
1 stor tomat eller 1 dl hakket/flåede tomat
3 spsk. eddike
Salt og evt. lidt sukker

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 og eddike i en minihakker. Blend.
3. Smag til med salt og evt. lidt sukker.

TIPS OG TRICKS

- Har du ikke en frisk chili, kan du bruge tørret chili.
- Eksperimenter - tilsæt f. eks. hvidløg, paprika, løg eller spidskommen.