

CHILISAUCE

TIL 1 KLASSE
TID: 10 MIN.



SÆSON

HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

- 1 chili (muligvis flere)
- 1 stor tomat eller 2 dl hakket/flåede tomat
- 3 spsk. eddike

TILSMAGNING

Salt og evt. lidt sukker

SÅDAN GØR DU

- Smag på chilien. Vurder styrken og start evt. med en ½ chili, hvis den er meget stærk.
- Kom chili, tomat og eddike i en minihakker – blend.

TILSMAGNING

- Smag til med salt og evt. lidt sukker.
- Tilsæt evt. lidt tomatkoncentrat



TIPS OG TRICKS

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