

CHILISÅS

En coolare ketchup

INGREDIENSER

5 dl chilisås:

- 1 lök
- 3 vitlöksklyftor
- 4 chilifrukt
- 2 msk olja
- 1/2 dl råsocker
- 500g tomat
- 1/2 dl äppelcidervinäger
- 1/2 dl vatten
- 1 rosmarinkvist
- 1 tsk salt
- Salt och vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

Passar bra till allt som har att göra med sommarens stundande grillkvällar, eller som tillbehör till en mumsig matvetesallad.

1. Skala och hacka lök och vitlök. Kärna ur chilifrukterna (eller låt kärnorna vara kvar för mer hetta). Hetta upp olja i en kastrull. Blanda ner lök, vitlök, chili och socker. Låt ingredienserna svettas på svag värme i 15-20 minuter.
2. Skålla och skala tomat, skär sedan i bitar. Tillsätt tomaterna, vinäger, vatten, rosmarinkvist och salt. Låt sjuda i ungefär 1 timme.
3. Ta upp rosmarinkvisten och mixa sedan ingredienserna till en slät sås. Smaka av med salt och vitpeppar.
4. Häll upp i en burk och förvara i kylan. Såsen håller sig i cirka 4 veckor.