

## Syltede Jalapeños & Lang Rød HD

- 3-4 store røde Chili Jalapeños
- 3-4 store Lang Rød HD\* - eller Chili Long Red Slim Cayenne
- 1 lillefinger fint hakket Ingefær
- 2 fed Hvidløg - finthakket
- 3 dl klar eddike – eller nok til at dække chilierne når de er kommet på glas!
- 100 g rørsukker
- 1-2 tsk. Salt
- Hel sort peber
- 4 stk. Laurbærblade
- Atamon

Skær de vaskede chilier i skiver 3-5 mm tykke. Hak ingefær og hvidløg.

Kom eddike, sukker, og salt i en gryde og kog op. Tilsæt herefter chili, ingefær og hvidløg og lad blandingen koge 1-2 minutter.

Fisk chilierne op og kom dem på skoldede Atamon skyllede glas hvori der er lagt 5-10 stk. hele sorte peberkorn og 1-2 laurbærblade i bunden. Når du har proppet glassene til 0,5 cm fra toppen hældes den kogte lage over til den dækker chilierne. Glasset lukkes med det samme og stilles til afkøling. Smager bedst efter 1-2 uger – så har chilierne taget smag af eddiken.

Chili Jalapeños og Lang Rød HD\* er fra haven.

Glassene er henholdsvis fra Weck.

Portionen giver 2 små glas.

God syltning

Hanne Solberg

[www.cocone.dk](http://www.cocone.dk)

[www.hannesolberg.cocone.dk](http://www.hannesolberg.cocone.dk)

[www.instagram.com/coconedkbyhannesolberg/](https://www.instagram.com/coconedkbyhannesolberg/)

[www.dk.pinterest.com/hannesolberg/](http://www.dk.pinterest.com/hannesolberg/)