

Chili Mix i lage

- 150-200 g forskellige chilier
- 4 dl eddike – klar
- 50-100 gram rørsukker
- ½ kanelstang
- 1 tsk. Salt
- 1 tsk. Knust sort peber
- Atamon

Vask chilierne i rent vand og stik dem med en gaffel så lagen kan trænge ind i dem – eller skær den i halve og fjern frø og stilk. Find et glas der matcher mængden af chilierne.

Kom eddike, sukker, salt og peber i en gryde og giv det et opkog. Skru ned og kom alle chilierne i gryden i et minuts tid. Fisk nu chilierne over i et rent skoldet og Atamon-skyllet glas. Hæld herefter lagen over så den dækker chilierne. Lukkes straks og køles af.

Vær OBS på at det er meget, meget varmt så du ikke brænder dig når du hælder lagen på.

Har selv brugt økologiske ingredienser, men alt kan bruges 😊

Chilierne er fra haven.

Glasset er et gammelt patentglas med ny gummipakning.

Lad Chili Mix stå i et par uger før du bruger af dem. Den kan holde sig i hvert fald et års tid

God syltning

Hanne Solberg

www.cocone.dk

www.hannesolberg.cocone.dk – på bloggen kan du gratis hente PDF opskrifter og andet

www.instagram.com/coconedkbyhannesolberg/

www.dk.pinterest.com/hannesolberg/