

Chilipeber Lage – brugt til:

- Rens og flæk dine chilier som du ønsker at konservere.

Jeg har brugt disse:

- 1 glas 200 ml – 1 stor håndfuld Chili Citron
- 1 glas 200 ml – 1 stor håndfuld Habanero Orange
- 2 glas 200 ml – 2 store håndfulde Chili Cheyenne
- 2 glas 220 ml – 2 store håndfulde Hot Lemon

Når du er klar med chilierne kommes disse i hver sin skål og de skoldes med kogende vand i knap et minut. De fiskes op og kommes på rene skoldede Atamon-skyllede glas.

Kom alle nedenstående ingredienser i en gryde og kog op. Lad lagen småsimre i 5-10 minutter.

- 5 dl god hvidvin
- 5 dl klar eddike
- 1 tsk. Knust sort peber
- 4 tsk. salt
- 7 spsk. Rørsukker

Hæld lagen over chilierne og glassene lukkes med det samme og stilles til afkøling. Smager bedst efter 1-2 uger – så har chilierne taget smag af eddiken

- Atamon – brug konserveringsmidlet efter vejledningen bag på flasken.

God syltning

Hanne Solberg

www.cocone.dk

www.hannesolberg.cocone.dk

www.instagram.com/coconedkbyhannesolberg/

www.dk.pinterest.com/hannesolberg/