

Chili sød sauce ala Lingham's

- 300 g stærke røde chilier - hakket
- 1 rød peberfrugt - hakket
- 2 dl eddike – klar
- 2 dl vand
- 600 g rørsukker
- 1 tsk. Salt
- Atamon

Vask chilierne og skær enderne af og hak dem let. Rens peberfrugten og fjern stok og frø. Hak den fint. Find en gryde og kom alle ingredienser i undtagen Atamon. Lad det koge op ved middelvarme og lad det hele simre en 3-5 minutter, sigt sauce så frø fra chilierne fjernes og lad herefter sauce simre lidt længere til chili sauce har den tykkelse du ønsker den skal have. Hældes på rene, skoldede Atamon-skyllede flasker eller glas. Lukkes straks og køles af.

Chilierne er fra haven.

Lad Chili sauce stå i et par uger før du bruger af den. 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/