

## **Chili sød sauce med tomat**

- 4-5 røde chilier – fint hakkede
- 20 tomater cherry eller San Marzano – fint hakkede
- 1 dl eddike – klar
- 1 dl lime saft
- 100 g rørsukker
- Salt og peber
- Atamon

Kom eddike, limesaft, sukker, salt og peber i en gryde og giv det et opkog. Skru ned og kom de fint hakkede chilier og tomater i gryden og lad det hele simre i 15-30 minutter til sauce tykner. Når saucen har den tykkelse du ønsker tages gryden af varmen og Atamon tilsættes efter vejledning på flasken og kommes på skoldede atamonskyllede glas. Lukkes straks og køles af.

God syltning

Hanne Solberg

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

[www.hannesolberg.cocone.dk](http://www.hannesolberg.cocone.dk) – på bloggen kan du gratis hente PDF opskrifter og andet

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

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