

## Chili sauce Thai

- 150-200 g forskellige chilier – har brugt Habanero Orange, Apache og Jalapeños
- 1,5 dl eddike – klar
- 1 dl vand
- 2-3 fed hvidløg
- 100 gram rørsukker
- 1 tsk. Salt
- Atamon

Vask chilierne i rent vand og skær enderne af. Hak dem let sammen med hvidløgene. Kom alle ingredienser, undtagen vand i en blender og lav en pasta. Når pastaen er lind og jævn kommer du den i en gryde sammen med vandet og lad det koge op ved middelvarme og lad det hele simre en 3-5 minutter – måske længere til chili saucen 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 saucen 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](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/)