

## Syltede røde chilier:

- 500 g røde chilier – jeg har brugt et mix af disse chilier med forskellig styrke:  
Apache, Tapas, Early Jalapeños, Hot Banana, Hot Fajita, Long Slim Red Cayenne og Lang Rød HD

Når du har vasket, flækket og rensset dem for frø samt skåret chilierne i skiver kommes de i en stor skål og skoldes med kogende vand i knap et minut. Fisk dem op og kom chilierne på rene skoldede Atamon-skyllede glas.

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

- 3 ½ dl hvidvin
- 4 dl klar eddike
- 7 spsk. Rørsukker
- 2 tsk. Salt
- 1 tsk. Knust sort peber

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

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

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

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