



Recept

SÖT CHILISÅS

Kärna ur 6 stora röda chilipepparfrukter och blötlägg dem 15 min i hett vatten.
Lägg chilin i en matberedare tillsammans med 4 tsk hackad rå lök, röd chili, 4 msk vitvinsvinäger, 2 ½ dl strösocker, 1 tsk salt och 3 hackade vitlöksklyftor.
Kör till en slät smet.
Lägg över i en kastrull och koka i 15 minuter under omrörning.