

Bbq sauce og syltede chilier

Opskrift til 4-6 burgere

2 slags glimrende tilbehør til hjemmelavede burgere. Både de syltede chilier og bbq saucen er super nemme og de får en hjemmelavet burger, pita eller hotdog til at være lige den tand mere luksus

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

Bbq sauce

- 1 cm af en rød frisk chili
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. ketchup
- 1 spsk. olie
- 1 spsk. soyasauce
- 1 tsk. agavesirup eller honning
- 1 tsk. æbleeddike

Syltede chilier

- 2 røde chilier
- 1 dl æbleeddike
- 3 spsk. sukker
- evt. lidt peberkorn

Sådan gør du

Bbq sauce

- Hak chilien fint og pres hvidløget
- Kom begge dele i en skål sammen med resterende ingredienser og rør sammen
- Smag til om der mangler sødme, salt (soya) eller andet og brug den i hjemmelavede burgere

Syltede chilier

- Hak chilierne og kom dem i et lille glas
- I en gryde koges eddike og sukker op i et par minutter
- Kom lagen over chilierne og kom evt. lidt friske peberkorn ved
- Lad det stå minimum 2 timer og brug dem derefter