

Sød chili sauce

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

17 minutter

Samlet tid

22 minutter

Ingredienser

- 0,5 dl eddike
- 0,5 dl vand
- 100 g sukker
- 1 lime (saften)
- 1 lille rød chili (hvis den er stærk, brug kun en halv)

Sådan gør du

1. Hak chili fint, undlad kernerne
2. Kom det i en gryde med eddike og vand, sukker og limesaft (og evt. lidt skal hvis du synes)
3. Kog hurtigt op og skru derefter ned.
4. Lad det stå og hygge sig ved svag varme i 17 minutters tid.
5. Køl af og server