



[www.vartskafferisverige.se](http://www.vartskafferisverige.se)

## ***Flavios Chilisås***

### ***Du behöver:***

*2 kg tomater, 2 gul lökar*

*4 chilifrukt (jag använde Hot Lemon, för den är gul)*

*2 solo vitlökar eller 8 klyftor, 1 stort syrligt äpple*

*1 tummstor bit färsk ingefära, 2 dl vatten, 1/2 dl ättika 24%*

*1 dl farinsocker, 1 msk salt, 1-2 tsk senaps pulver*

### ***Tillagning:***

*Hacka lökarna, chilifrukterna, äpplet och ingefäran och fräs i en tjockbottnad kastrull med lite olja. Hacka tomaterna grovt och lägg i dom med.*

*När dom har fått fräsa i någon minut så kan man hälla på vattnet, ättikan och kryddorna.*

*Koka på medel värme i drygt en timme, rör med jämna mellanrum så det inte fastnar eller bränner i botten.*

*Nu ska vi mixa såsen så den blir slät, det gör man enklast med en stavmixer eller matberedare, jag föredrar stavmixer för då kan man göra den i kastrullen. Ta fram några rena glasburkar med lock, såsen skall vara kokande varm när du häller den i burkarna. Sätt genast på locket och ställ i kylan för att svalna.*

*Låt såsen "sätta" sig i 1-2 veckor i kylan innan man börjar använda den, den klarar sig utan problem i 4-6 månader.*