



www.vartskafferisverige.se

Lorenz Chilisås

Du behöver:

*2 matskedar vinäger, 6 cl färsk chili hackad och utan frön
2 matskedar inlagda chili grovhackad, 1,2 dl lök (tärningar)
1,2 dl morot (tärningar), 2 hackade vitlökar, 6 cl whisky
juicen från 1 citron, 1,2 dl brunt socker
1/4 tesked spiskummin, 1 matsked salt*

Tillagning:

*Värm vinägern och 2,4 dl vatten i en såskastrull.
Tillsätt chilin, löken och morötterna.
Låt koka stå på låg värme i 15-20 minuter tills mjuka.
Ha i resterande ingredienser rör låt så 3-5 minuter.
Mixa tills det är som pure och sedan kyl i kylskåp.
Låt stå 2 veckor innan användning.*