

Hot Salsa Sauce - fantastisk som Dip eller i Kebab

Denne Hot Salsa Sauce, går fantastisk i spænd med alt mad fra grillen. Den kan også bruges som Dip til Tortilla chips eller som Hot Sauce i kebab. I Spanien benytter man sig af Salsa Saucer også til friturestegte kartofler.



Jeg er personligt helt vild med denne Sauce, når vi laver hjemmelavede kebab, eller som Dip til en fantastisk Steak og Chips om aftenen.

INDGREDIENSER:

- 1/2 kg Rød Peberfrug
- 1/2 kg Squasch
- 5 stk Friske Chilier
- 1 1/2 spsk. Honing
- 1 tsk. Sukker
- 1/2 Ingefær
- 1/2 Citron

- 1-2 Store Løg
- 400g Flåede tomater

Fremgangsmåde:

- Rens peberfrugter, skræl ingefær, løg og chili, og skær det hele i mellemstore tern. Varm det hele sammen med citronsaft, lidt revet citron og tomaterne i en gryde. Lad det simre i ca. 20-30 min.
- Derefter pureres det hele i en blender, foodprocessor eller hvad man nu har tilgængeligt og smages til med salt, honning og eventuelt sukker. Hvis du ikke kan lide den lidt grynede struktur, kan du køre denne salsa sauce gennem en sigte den kan med fordel trækkes med lidt vand. Så den ikke er alt for tyk.
- Den skal fyldes i varm tilstand over i flasker eller glas med skruelåg.

Saucen holder sig i køleskabet i ca. 2 uger.