



Hemmagjord Sweet Chilisås

Ingredienser:

3 st	chilifrukt, röda
4 st	vitlöksklyftor
½ dl	vitvinsvinäger
1 msk	kokossocker eller annat söttningsmedel
1-2 tsk	salt
1½ dl	vatten
1 msk	majsstärkelse

Så här gör du:

Lägg chilin, vitlök, vitvinsvinäger i en liten mixer och mixa till en jämn smet. Om du behöver kan du ta lite av vattnet och hälla i.

Häll innehållet i en liten kastrull och koka upp. Häll i sockret, salt och resterande vatten och sjud i 3-4 minuter.

Blanda majsstärkelsen med 2 msk vatten. Häll i chilisåsen och sjud tills det tjocknar.

Förvara i glasburk i kylskåpet

Tips: Använd chilisåsen tillsammans med sojasås eller tamari i wokrätter.

MINDRE SOCKER
& TILLSATSER ÄN
I KÖPT!