

## Zoete Chili saus

ongeveer 5 confituurpotjes

Ann  
Koekepan

**170g verse rode chilipepertjes**, zonder zaad en in grove stukken gesneden

**170g rode paprika's**, schoongemaakt en in grove stukken gesneden

**1 kg rietsuiker**

**22g confitura** (biologische pectine, optioneel, je kan ook confituursuiker gebruiken)

**750 ml ciderazijn**

**5 à 6 goed afsluitbare, glazen, gesteriliseerde potjes met metalen deksel van 250 ml**

Terwijl je de saus maakt zet je de goed afgewassen **potten in een oven van 100°C**.

- Doe de stukken **paprika** in een keukenmachine en pulseer **tot ze fijn gesneden** zijn of snij met de hand heel fijn.
- Voeg de stukjes rode peper toe en pulseer opnieuw of **snij** met de hand **fijn**.
- Meng **50g van de suiker met je confitura (pectine)poeder**, zo klontert je pectinepoeder niet als je het bij de azijn giet.
- Doe **de rest van de suiker** in een brede, middelgrote pan samen met **de azijn**, zet op een laag vuur.
- Als de suiker opgelost is voeg je het **chili-paprikamengsel** toe en breng aan de kook. Laat **10 minuten, zachtjes koken**.
- Leg ondertussen een **schone, vers gestreken keukenhanddoek** op je aanrecht en zet er, zonder de binnenkant aan te raken, je schone confituurpotten op.
- Haal de pan van het vuur en doe je chilisaus **dadelijk**, heet in je potten, zorg dat je randen proper zijn en sluit goed af.
- Laat helemaal afkoelen en **schud af en toe** je pot zodat de rode spikkels zich mooi kunnen verdelen in de saus.
- **Label je potten** met naam en datum. **Bewaar in een koele, donkere ruimte**, deze saus blijft zeker een jaar (of meer naargelang de bewaar toestand) goed.

### Tips:

- Leuk om als **cadeautje** te geven.
- Lekker om te mengen met een vinaigrette of mayonaise.
- Heerlijke dipsaus voor loempia's, dim sum of zelfs sushi ;-)
- Wil je de saus wat pikanter dan kan je wat van de zaadjes laten zitten in de pepertjes

*Recept herwerkt door Ann Koekepan naar Nigella Lawson*

**Veel succes met dit recept, geniet ervan!**

... als je een recept van Ann Koekepan maakt, mag je op sociale media een **@annkoekepan** of **#annkoekepan** zetten. Die tag maakt reclame voor mij maar ik vind het zeker zo leuk om even te komen piepen naar jouw chilisaus.

Smakelijk 🍴