

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**.
- Na de 10 minuten voeg je de **overige 50g suiker met confitura toe** en laat je nog **1 à 2 minuten 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 🍴