

Carib Chilisalsa

INGREDIËNTEN: (VOOR EEN KLEIN POTJE)

10 RODE LOMBOKKEN, GROF GEHAKT,
1 MADAME JEANETTE (ROOD EN ONTPIT)
2 GROTE TOMATEN, ONTVELD IN VIER PARTEN SNIJDEN,
3 GROTE TENEN VERSE KNOFLOOK,
HET SAP VAN 1 Á 1 ½ LIMOENTJE,
4 EETLEPELS OLIJFOLIE,
SNUFJE VÉ TSIN POEDER ALS LAATSTE.
ZOUT NAAR SMAAK.

MAKEN:

PUREER DE PEPERS EN HET MADAMMEKE , TOMAAT EN DE KNOFLOOK
IN EEN KEUKENMACHINE TOT EEN GLAD PAPJE.

DOE DE PASTA IN EEN KOEKENPAN EN ZET DEZE OP EEN NIET TE HOGE STAND.
BRENG DE PASTA OP SMAAK MET ZOUT EN VERHIT DIT, AL ROERENDE,
TOTDAT HET INDIKT.

NEEM DE PAN NU VAN DE HITTEBRON EN VOEG AL ROERENDE HET LIMOENSAP
ERDOOR, 2 THEELEPELTJES VÉ-TSIN MEEROEREN.
DOE DE SALSA IN EEN VAN TE VOREN GESTERILISEERDE POT MET EEN
LUCHTDICHTE SLUITING.

SPRENKEL NU EEN DUN LAAGJE OLIJFOLIE EROVER ALVORENS JE HET DEKSEL EROP
SCHROEFT.
OP KAMERTEMPERATUUR LATEN "RIJPEN" EN DAN IN DE KOELKAST BEWAREN
TOTDAT JE HET GEBRUIKT.

WEES SPAARZAAM IN HET GEBRUIK BIJ HET ETEN, VOOR VEEL MENSEN IS HET AL
ERG HEET ALS ZE ALLEEN MAAR EEN PAAR DRUPPELTJES OLIE GEBRUIKEN.

-.-.-.-.-.-.-.-