

Spicy chilisaus

Wat heb je nodig? (4 pers.)

- 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels zoete chilisaus
- 1 teentje knoflook
- 1 rode ajuin
- 1 groene chilipeper
- 1 rode chilipeper
- 1 theelepel tomatenconcentraat
- ½ limoen

Bereidingswijze:

Pel de knoflook, snijd in 2, verwijder draadje en snipper fijn.
Maak de rode ajuin schoon en snipper deze heel fijn.
Snijd de chilipeper in 2 en verwijder de zaadjes. Hak heel fijn.

Neem een kom en doe er het tomatenconcentraat en de olijfolie in.
Goed roeren. Voeg de knoflook, chili en ui toe en pers er ½ limoen over
uit. Meng alles tot een homogeen geheel.

Kooktip : De chilipeper, rode ui en look kunnen eventueel in een
kleine blender gemixt worden.



*Ook lekker als dipsaus
met onze crostino!*