



Homemade Sweet Chili Sauce

Hjemmelavet sød chilisaUCE

Ingredienser:

- 1 kop vand
- 1/2 kop riseddike
- 3/4 kop granuleret sukker
- 2 spsk fiskesauce (eller sojasauce til vegetarisk mulighed)
- 3 fedter hvidløg (hakket)
- 1-2 spsk røde chiliflager (juster for ønsket varme)
- 1 spsk majsstivelse
- 2 spsk vand (til majsstivelse slurry)
- 1/2 tsk salt

Retningslinjer:

1. I en medium kastel over middel varme, kombiner 1 kop vand, riseddike, sukker, fiskesauce, hakket hvidløg og røde chiliflager. Rør for at opløse sukkeret og bringe blandingen til en simre.
2. I en lille skål blandes majsstivelsen med 2 spsk vand for at skabe en slurry.
3. Hæld langsomt majsstivelsen i kastelen under konstant omrøring for at forhindre klumper.
4. Simre i 3-5 minutter, omrøres ofte, indtil sovsen tykner til din ønskede konsistens.
5. Tilsæt salt og smag til krydderi, juster om nødvendigt.
6. Fjern fra varmen og lad sovsen køle lidt, før den overføres til en ren krukke eller beholder.
7. Opbevar den søde chilisaUCE i køleskabet i op til 2 uger. Server som dyppesovs, marinade eller glasur! Nyd din hjemmelavede lækkerbissen!