



Naam:

Klas: Datum:

Zoet zure chilisaus

INGREDIENTEN – voor 2 personen

Ingredienten

200 ml water

100 gr suiker

1.5 rode chilipepers

2 teentjes look

1 koffielepel tomatenpuree

100 ml witte wijn azijn

1 eetlepel maïzena

Zout

1. Meng water en suiker in een kleine kom en breng aan de kook

2. Snij de pepers in kleine blokjes, pel de teentjes look en snij in 4

3. Doe in een keukenrobot en mix de pepers en de look fijn

4. Doe bij de suikersiroop en voeg de tomatenpuree toe

5. Laat een paar minuten pruttelen

6. Voeg de azijn toe en laat verder koken

7. Doe de maïzena bij een eetlepel water en roer onder de saus

8.. Roer flink met een garde, zodat de saus mooi indikt en niet aanbrandt. Voeg wat zout toe en laat de saus daarna afkoelen