

## CHILISAUS

6 pepers  
2 ui  
2 knoflookteentjes  
2 theelepel chilipoeder  
2 eetlepel suiker

Doe alle ingrediënten in de keukenmachine of blender tot je alles fijn gesneden hebt. Neem een grote pan en voeg 2 theelepels olie toe, laat de pan even opwarmen en doe alle fijngesneden ingrediënten erin.

10 min. In de pan en soms even doorroeren

6 tomaten  
150 ml appelazijn  
250 ml troebele appelsap

Maak de tomaten klein in de keukenmachine of blender en voeg de tomaten, appelazijn en troebele appelsap toen.

Laat daarna alles nog 20 min sudderen en roer soms door

Als je een paar potjes in kokend water legt en daarna de chilisaus erin doet kan je het dicht tot een jaar bewaren. Anders is het te bewaren tot 2 weken.