

Gojibär relish

3 dl.

Ingredienser:

100 g gojibär, helst
färska
1 st paprika, röd,
spets
50 g saltorkade
tomater
3 st vitlöksklyfta
1 st chilifrukt, valfri
styrka
1 st chipotle (torkad
och rökt jalapeno)
2 msk Olivolja
1 msk balsamvinäger
salt
peppar

Gör så här:

Skölj grönsakerna och bären. Avlägsna
stjälken och kärnorna från paprikan och
chilifrukten. Skala vitlöksklyftorna.

Lägg alla grönsakerna och bären i en
mixer och tillsätt olja och balsamvinäger.
Kör till en slät massa. Krydda med salt
och peppar. Klart!



Gojibär relish

3 dl.

Ingredienser:

100 g gojibär, helst
färska
1 st paprika, röd,
spets
50 g saltorkade
tomater
3 st vitlöksklyfta
1 st chilifrukt, valfri
styrka
1 st chipotle (torkad
och rökt jalapeno)
2 msk Olivolja
1 msk balsamvinäger
salt
peppar

Gör så här:

Skölj grönsakerna och bären. Avlägsna
stjälken och kärnorna från paprikan och
chilifrukten. Skala vitlöksklyftorna.

Lägg alla grönsakerna och bären i en
mixer och tillsätt olja och balsamvinäger.
Kör till en slät massa. Krydda med salt
och peppar. Klart!



Gojibär relish

3 dl.

Ingredienser:

100 g gojibär, helst
färska
1 st paprika, röd,
spets
50 g saltorkade
tomater
3 st vitlöksklyfta
1 st chilifrukt, valfri
styrka
1 st chipotle (torkad
och rökt jalapeno)
2 msk Olivolja
1 msk balsamvinäger
salt
peppar

Gör så här:

Skölj grönsakerna och bären. Avlägsna
stjälken och kärnorna från paprikan och
chilifrukten. Skala vitlöksklyftorna.

Lägg alla grönsakerna och bären i en
mixer och tillsätt olja och balsamvinäger.
Kör till en slät massa. Krydda med salt
och peppar. Klart!



Gojibär relish

3 dl.

Ingredienser:

100 g gojibär, helst
färska
1 st paprika, röd,
spets
50 g saltorkade
tomater
3 st vitlöksklyfta
1 st chilifrukt, valfri
styrka
1 st chipotle (torkad
och rökt jalapeno)
2 msk Olivolja
1 msk balsamvinäger
salt
peppar

Gör så här:

Skölj grönsakerna och bären. Avlägsna
stjälken och kärnorna från paprikan och
chilifrukten. Skala vitlöksklyftorna.

Lägg alla grönsakerna och bären i en
mixer och tillsätt olja och balsamvinäger.
Kör till en slät massa. Krydda med salt
och peppar. Klart!

