

Chipotlesås

5 dl

Ingredienser:

3 st chipotle
1 msk lök, hackad
1 st vitlöksklyfta
1 msk Olivolja
400 g tomater, hackade
2 msk balsamvinäger
1 st apelsin, saften
1 tsk apelsin, skal
0,5 dl rörsocker
2 dl kaffe
1 tsk salt

Gör så här:

Ta bort stjälkarna från chipotten och dela den i bitar och rosta på medelvärmes i en torr stekpanna.

Fräs lök och vitlök, tillsätt chipotle, tomter, balsamvinäger, apelsinskal, apelsinsaft, rörsocker och kaffe. Låt allt koka ihop till en glaze, ca 20-30 minuter. Smaka av med salt. Mixa glazen i en mixer för att få en slät glaze.



Chipotlesås

5 dl

Ingredienser:

3 st chipotle
1 msk lök, hackad
1 st vitlöksklyfta
1 msk Olivolja
400 g tomater, hackade
2 msk balsamvinäger
1 st apelsin, saften
1 tsk apelsin, skal
0,5 dl rörsocker
2 dl kaffe
1 tsk salt

Gör så här:

Ta bort stjälkarna från chipotten och dela den i bitar och rosta på medelvärmes i en torr stekpanna.

Fräs lök och vitlök, tillsätt chipotle, tomter, balsamvinäger, apelsinskal, apelsinsaft, rörsocker och kaffe. Låt allt koka ihop till en glaze, ca 20-30 minuter. Smaka av med salt. Mixa glazen i en mixer för att få en slät glaze.



Chipotlesås

5 dl

Ingredienser:

3 st chipotle
1 msk lök, hackad
1 st vitlöksklyfta
1 msk Olivolja
400 g tomater, hackade
2 msk balsamvinäger
1 st apelsin, saften
1 tsk apelsin, skal
0,5 dl rörsocker
2 dl kaffe
1 tsk salt

Gör så här:

Ta bort stjälkarna från chipotten och dela den i bitar och rosta på medelvärmes i en torr stekpanna.

Fräs lök och vitlök, tillsätt chipotle, tomter, balsamvinäger, apelsinskal, apelsinsaft, rörsocker och kaffe. Låt allt koka ihop till en glaze, ca 20-30 minuter. Smaka av med salt. Mixa glazen i en mixer för att få en slät glaze.



Chipotlesås

5 dl

Ingredienser:

3 st chipotle
1 msk lök, hackad
1 st vitlöksklyfta
1 msk Olivolja
400 g tomater, hackade
2 msk balsamvinäger
1 st apelsin, saften
1 tsk apelsin, skal
0,5 dl rörsocker
2 dl kaffe
1 tsk salt

Gör så här:

Ta bort stjälkarna från chipotten och dela den i bitar och rosta på medelvärmes i en torr stekpanna.

Fräs lök och vitlök, tillsätt chipotle, tomter, balsamvinäger, apelsinskal, apelsinsaft, rörsocker och kaffe. Låt allt koka ihop till en glaze, ca 20-30 minuter. Smaka av med salt. Mixa glazen i en mixer för att få en slät glaze.

