

Hot chilisaus / Spicy chili sauce



De boodschappen

- 1 potje [tomatensaus](#)
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 2 eetlepels rietsuiker
- ½ citroen, geperst
- ¼ theelepel mosterdpoeder
- ¼ theelepel chilipoeder
- ¼ theelepel knoflookvlokken
- 1 sjalotje, fijngehakt

Deze hot chilisaus geeft een pittig accent aan de groentenpasteitjes die we morgen maken. Het smaakt ook heerlijk bij hamburgers of kip.

Zo maak je de chilisaus

- Doe de tomaten saus met de puree in een kom.
- Pers de halve citroen en voeg het sap aan de kom toe.
- Doe de rietsuiker, mosterdpoeder en het chilipoeder er ook bij in de kom.
- Maal de knoflookvlokken over het mengsel en doe ook het fijngehakte uitje erbij.
- Roer alles stevig door elkaar en schenk de saus in een gesteriliseerde pot.
- Zo kun je de saus wel een week bewaren.

Bewaar de saus in de ijskast!

Hot chilisaus / Spicy chili sauce



Shopping list

- 1 small jar [tomato sauce](#)
- 2 tablespoons tomato paste
- 2 tablespoons demerara sugar
- ½ a lemon, juiced
- ¼ teaspoon mustard powder
- ¼ teaspoon chili powder
- ¼ teaspoon garlic flakes
- 1 shallot, finely chopped

This spicy chili sauce gives a bit of umph to the vegetable patties we make tomorrow. It is also tastes great on burgers or chicken.

How to make the chili sauce

Place the tomato sauce with the puree in a bowl.

Juice the half lemon and add the juice to the bowl.

Add demerara sugar, mustard powder and chili powder to the bowl as well.

Grate the garlic flakes over the mixture and add the finely chopped shallot too.

Firmly stir until combined.

Pour the sauce into a sterilized jar, you can keep the sauce for approximately a week.

Store the sauce in the refrigerator!