

Max konyhája - Kétféle chili szósz

2009 július 20. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Ki ne találkozott volna az édes chili szósszal a boltok polcain? Elkészíthetjük otthon is ezeknek a szószoknak a saját verziónkat. Pár dolog, amit akár a sarki kisboltban is beszerezhetünk, nem is macerás, és egy grillezésnél megkérdezni: kóstoltad már a chili szószomat?

Édes-csíp?s chili szósz és a csak édes verzió
A csíp?s verzió:

El?ször kellemesen édes, majd megjelenik a csíp?s íz, de nem durván, hanem csak olyan kiegészít? íznek.



Azt a mennyiséget írom be, amit készítettem, nem kell sokat csinálni, hiszen pillanatok alatt összerakható.

Hozzávalók:

2 tk csíp?s paprika krém (er?s pista vagy ennek bármilyen /akár házi/ változata, a piros arany nem jó, mert nagyon sós)

2 tk édes paprika krém (édes anna, vagy más verzió)

pár csepp szójaszósz

2 ek méz

1-1,5 tk (vörösbor ecet, almaecet, fehérbor ecet.. stb.)

1-2 tk növényi olaj (szezám, mogyoró, napraforgó, az olíva nem jó mert nagyon er?s íz?)

3-4 szem ecetes chili paprika

A mézet keverjük ki az olajjal és az ecettel, majd keverjük bele a paprika krémeket és a szójaszószt. Kóstoljunk, és ha megfelel?en édes-pikáns, jöhet bele a felaprított chili paprika.

Kóstoljunk újra, ha kell, korrigáljunk.

Édes verzió:

3-4 tk édes anna, csemege paprika krém

1-2 tk s?rített paradicsom krém

Só, bors

2-3 ek méz

2-3 tk (gyümölcs) ecet

2-3 tk (olíva) olaj

Keverjük össze, és ízesítsük kedvünkre.

Tegyük h?t?be, legalább 2 órára, hogy az ízek összeérjenek.

Az alapanyagokról:

Paprikakrém: szinte már minden kereskedelmi lánc forgalmaz, de piacokon is nagyon finomakat árulnak a Nénik.

Ecetes chili paprika: zöldségesnél, savanyúságosnál, piacon kapható, ha nincs, jöhet a cseresznye paprika is, de annak kiszedném a magját, és kevesebbet raknék, mert az er?s, és nem csíp?s.

Ecet: lehet?leg ízesített ecetet használjunk, az tompább, nem maró íz?. Ha nincs akkor sima ételecetet (10%-ost) de azt egy kicsit hígítsuk fel.

Olaj: sima natúr olíva olaj, nem kell extra sz?z, mert itt csak hordozó anyagként szerepel

És mihez fogyaszthatjuk:

- mártogatósnak, sültekhez, ízesítésre, vajas kenyérre, Tortilla chipshez.....



Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja



Ajánló