

Hot Chili

Habañero Chili sauce 2005-2021 – rev. 2.2

Orange Habañero **Hot++** Sauce

Orange Habañero er for stærke (styrke er i top 10) til dagligt brug i min hverdag. Som frisk uden frøstand og bindevæv er den fin smagsmæssigt i f.eks. en paella. Tørring for bøvlet, så de bliver frosset eller sauce't. Og min Habañero sauce har udvist solid holdbarhed over lang tid i køleskab.

Basisopskrift - varier selv med dine favorit chili

- 5 Orange Habañero, groft hakket (med frø)
- 6 Jalapeño, groft hakket (med frø)
- 1 lille løg, groft hakket
- 2 kopper hvid eddike, (kop = ~2,5 dl. og se note)
- 2 spiseskeer hvidløg, groft hakket
- Kvart teske oregano
- Kvart til halv teske stødt spidskommen
- ½ til 1 teske sennepspulver (**NB!** tilføjes til slut og se noter)
- Salt og friskkværnet peber efter smag (**NB!** tilføjes til slut)

Ønskes en konsistens som meget findelt sauce, så øges blender trinvis til maksimal hastighed, og fortsæt her til du ser sauce er lind som ønsket.

Ønskes en mere grov konsistens, så du kan ane de enkelte dele og farverne på chili, så aktiveres (start/stop) blender i korte sekvenser, og check indtil saucen har den ønskede findeling og konsistens.

1. Fyld blender og findel indtil din sauce har ønsket konsistens.
2. Fordel sauce på en opvarmet stegepande. Bring sauce i kog under konstant omrøring, og derefter skrues ned for varmen.
3. Lad sauce simre stille og roligt i de næste ~15 minutter.
4. Nu røres din sennep i samt evt. salt og peber tilsættes.
5. Lad sauce simre færdigt i et par minutter (du skolder glas).
6. Hæld sauce på klargjort glas og sæt dem omgående på køl.
 - portion kan indfryses, det forlænger "anvendes senest" dato.

Hot Chili

Habañero Chili sauce 2005-2021 – rev. 2.2

Praktiske tip..

1) Uden tilføjet konserveringsmidler skal din hygiejne være tip top !

- Brug kun gode uskadede glas/holder med tætsluttende låg.
- Sørg for at hænder + skærebræt, kniv etc. er helt rene (skold eventuelt).
- **De hele chili** skoldes kort lige **før** de evt. skæres/flækkes (+ fjern stilkene).

2) Anvendes der konserveringsmiddel øges holdbarhed. F.eks. flydende Atamon fra supermarkeder i en lille 250 ml. flaske – vejl. er på flasken.

3) Glas m.v. skoldes kort umiddelbart før sauce hældes på. Låg på/lukkes med det samme samt sættes direkte på køl. Nedkølingen vil danne undertryk (suge låget lidt til), og din chilisaucen holder sig nu meget længere.

4) Lad din chilisaucen forblive på køl. En lille mængde kan hentes med en ren ske til en lille skål for din madlavning/ret, men fjern **ikke** chilisaucen fra køling, da du hermed kan flytte 'anvendes seneste' dato frem i tiden.

Noter

Eddike Riseddike er normalt lidt mildere og sødere. Kinesiske og thailandske varianter er mere skarpe i smagen end japanske. Jeg bruger god **æblecidereddike** fra supermarkeder. Den er mild, sammensat og aromatisk, og anvendes hvor man ellers ville have brugt lager- og hvidvinseddike. Læs: "Eddike" af Claus Meyer og Andreas Harder .

Sennepspulver Colman's 100 gram i en lille gul dåse fra England er god til formålet. *Meget af den gode smag i sennep forsvinder ved høj varme ! Tilføj derfor din sennep/(pulver rørt op i lidt eddike) til slut , så alle de fine aromauancer ikke koges væk !*

Der bruges minimalt sennepspulver ifm. chilisaucen, så man laver da lige en portion af "Min egen stærke sennep" også. To link til tips og ideer..

[Sennep er et oversat krydderi](#) samt [Kogebogen - sennepopskrifter](#).

Hot Chili

Habañero Chili sauce 2005-2021 – rev. 2.2

Variationer

Tørrede chili Har prøvet at anvende egne tørrede Chili. Nemmest hvis de først udblødes gennem et døgn i lidt eddike/snaps/brug hvad du har. Tørrede chili mister farve, lidt af styrke samt skrumper. Beregn derfor at mængden du anvender af tørret chili vs de friske skal øges med ~20%.

Krav til: Din perfekte løsning er:

Farven Brug kun de røde / kun de grønne / kun de gule chili.

Styrke Mild = Brug **få** stærke chili + alm. peber i samme farve.

Dosering Test din sauce hver gang **før** brug og doser lidt af gangen.

Habañero mix 1 Tag 5-6 Orange Habañero + 2 Schotch Bonnet + 2 grønne Jalapeño + 3 Thai-Yellow og 2 Orange/Yellow Fresno til din chili sauce.. du forbarmende. Virkelig god i supper og i Chili con carne – er gennemtestet i maden utallige gange fra 29.04.2014... and yes **HOT++**

Habañero mix 2 Bliver i efteråret 2014 fristet af "Super Hot Mix Chili". Mangler sør'm igen chilisauce.. manden fristes selvfølgelig over evne, og bakken sneg sig ned i indkøbskurven. Ghost/Bhut Jolokia & Co - det er



skrappe sager - derfor både antal og vægt: 11 Orange Habañero (egen avl) = **58 g**, 17 Rød Jalapeño (egen avl) = **44 g**, viste 2 Rød Habañero = **39 g**, vist Gul Habañero = **19 g** og 2 af viste Ghost/Bhut Jolokia = **6 g**, alt øvrigt skal øges med + 50%. Blendes grov så du kan se chilidele og alle de flotte farver. Den er testet i maden fra 06.10.2014... ohhh yes **HOT+HOT** og ikke et øje tørt !!!