



Ingredienser

400 gram jalapeños (eller anden chili)
2 dl eddike
2 dl vand
2 tsk salt
1-2 tsk sukker
5 peberkorn
1 fed hvidløg
1 skalotteløg i skiver
5 gram ingefær i skiver
evt. Atamon til yderligere konservering.

Beskrivelse

Kom eddike, vand, salt, sukker og peberkorn i en kasserolle. Snit hvidløget og skær skalotteløg og ingefær og kom det i kasserollen.

Skær jalapeños i skiver af 4-5 mm tykkelse og kom dem i kasserollen.

Tænd blusset under kasserollen, varm indholdet langsomt op indtil det koger og lad det koge i et minut.

Sluk for blusset og lad det køle lidt ned og tilsæt herefter Atamon.

Fyld nu først jalapeños i et glas og hæld herefter lagen over indtil alle jalapeños er dækket.

Læg nu låget på og vent et par minutter inden det lukkes helt.

Opbevares mørkt og kølig og i køleskab efter åbning.