

INGEMAAKTE CHILLIES



Bestanddele

1 Bottel Asyn

2 tot 3 k Suiker

1 Pakkie Piekkel Speserye

Chilies

Rooi en Geel peper (Red & Green Peppers)

Metode:

Kook chilies vir ongeveer 20 minute tot sag. Kook asyn, suiker en piekel speserye saam. Gooi chilies in bottel(s). Sny die peper in blokkies en sit tussen chilies vir kleur. Gooi asyn mengsel oor. Bere vir so 2 maande.

Wenk

Hierdie chilies is lekker net so of saam met kos. Ek neem partykeer 'n suurlemoen en sny in dik skywe. Dan skep ek so lagie chilies in die bottel. Dan 'n lagie peper blokkies en dan 'n dik sny suurlemoen. Die suurlemoene gaan 'n besondere smaak aan die chilies.!!!

Heerlike Resepte

(Frik Lombard