

JEANETTE SE SWEET CHILLI SOUS



JEANETTE SE SWEET CHILLI SOUS

150 g chilli's (ek het Bishop's Crown gebruik)

6 knoffelhuisies

5 cm gemmer (skraap skoon met 'n lepel)

800 g tamaties

1 koppie rice vinegar (Afrikaans?)

4 koppies suiker

1 koppie water

2-3 eetlepels appelkooskonfyt

2-3 teelepels sout

Prik die tamaties met 'n vurk en bedek met kookwater vir 'n paar minute. Skil af en sny in stukke. Voeg die chilli's, knoffel en gemmer by. Verpulp in voedselverwerker. Meng water, asyn en suiker in kastrol. Voeg die tamatiemengsel by. Kook oor matige hitte vir omtrent 20 minute. Roer die appelkooskonfyt by. Voeg sout by en kook vir nog 5 minute. Voeg nog sout by indien verkies. Gooi in gesteriliseerde bottels.

Bron Jeanette Martins