



Tulinen chilikastike

- Aineet:** Kypsennettyjä chilikastikkeita tarjotaan kaikentyyppisten ruokien (lihan, kalan ja vihannesten) höysteenä. Niistä voi tehdä juuri niin tulisia (caliente) kuin haluaa chilipaprikoiden määrää muuntelemalla. Tätä kastiketta käytetään usein tortillojen dippikastikkeena.
4 suurta tomaattia grillattuna, kuorittuna, siemenet poistettuna ja pilkottuna
1-3 jalapeno-chilipaprikaa
1 valkosipulin kynsi murskattuna
pieni sipuli hienonnettuna
2 rkl maissiöljyä
kanalientä
suolaa
- Valmistus:** Yhdistä keskenään grillatut tomaatit, chilipaprikat ja valkosipuli ja soseuta tehosekoittimella. Kuullota sipuli öljyssä pehmeäksi. Lisää tomaattiseos ja keitä 15-20 minuuttia tai kunnes seos ei enää maistu "raa´alta". Soseen tulisi olla hyvin tasaista. Jos se on liian sakeaa, lisää kanalientä. Mausta sopivasti suolalla. Tämän kastikkeen voi hyvin pakastaa.