



Chilitahna - Naam Prik Pow

Aineet: 15 kuivattua punaista chiliä
100 g kuivattuja katkarapuja
2 rkl salottisipulia pilkottuna
2 rkl valkosipulia siivuina
2 tl kalakastiketta
2 tl sokeria
2 rkl sitruunamehua
0,5 tl suolaa
3 rkl ruokaöljyä

Valmistus: 1. Paista chilit, valkosipulit ja salottisipulit wokissa.
2. Survo em. ainekset sekä suola ja katkaravut tehosekoittajassa tai morttelissa.
3. Lisää sokeri, sitruunamehu ja kalakastike. Paista seosta matalalla lämmöllä 5 minuuttia.
4. Säilytetään jääkaapissa.