

Chiliolja

Chili kan som bekant vara mycket stark och därför svår att dosera, och om man tar för mycket kan man lätt förstöra en hel maträtt. Här hemma är vi inte mycket för "hot, hot, very hot", men en pytteliten touch kan vara gott.

För att lättare kunna dosera chilin gör jag en chiliolja. Den håller sig länge i kylan, är lätt att göra och behändig att använda, och dessutom vet man hur stark den är från gång till gång.

Ta ett antal chilifrukter, beroende på hur många du har och hur stark olja du vill ha. Jag tar gärna olika sorters chili i samma olja, men man kan göra olika olja med bara en sort i varje flaska.

Kärnorna och de vita hinnorna i frukterna är de starkaste delarna av frukterna, så jag brukar rensa bort dem. (Akta dig så du inte av misstag kliar dig i ögat med stark chili på fingrarna...)

Kör chilifrukterna tillsammans med exempelvis rapsolja eller ett par dl olivolja i mixer.

Förvara i glasflaska med kork i kylskåpet.

Doseras efter tycke och smak, och beroende på vilken sorts chili man använt. Ofta kan ett litet kryddmått räcka för en hel gryta soppa.



Tänk på att chilin blir starkare efter någon dag, så det som kändes lagom när maten lagades kan vara på tok för starkt dagen efter, eller efter att maten förvarats i frysen ett tag.