

Slanke Chilisaus

1 schaaltje

Ingrediënten:

- 8 rode chilipepers (fijngehakt),
- 4 teentjes knoflook (geperst),
- 1 el vissaus,
- ½ el Stevia zoetstof,
- 2 el limoen- of citroensap,
- ¼ tl zout,
- 1¼ dl water, 2
- el arachideolie.

Bereidingswijze:

1. Doe de pepers, knoflook, vissaus, zoetstof, limoen- of citroensap en het zout in een pannetje.
2. Roer het water en de arachideolie erdoor,
3. breng het geheel aan de kook en laat het 10-15 minuten zachtjes koken.
4. Mix alle ingrediënten in een keukenmachine tot een gladde saus en schep hem in een pot met een schroefdeksel

Eet smakelijk.