



Pebre Chileno

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **20 min** Portioner: **10**

Pebre är en traditionell chilensk tomatsalsa som är baserad på en het chilipasta. En salsa för alla som älskar hetta i maten!

Det är vanligt att man blandar i aji, och då brukar det kallas "Pebre con aji" (pebre med chili). För många chilensare är det underförstått att Pebre har aji i sig. Pebre används som ett tillbehör till t.ex. soppor, grytor eller till grillat kött. Det kan också användas till bröd istället för smör eller annat pålägg.

Chilipastan kan vara svår att få tag på då den inte finns i vanliga livsmedelsbutiker. Oftast hittar man det i väl sorterade minilivs som importerar mat och kryddor från olika delar av världen. Chilipastan som behövs finns i två varianter, med eller utan chilifrön. (Con pepas eller Crema). Jag har använt den med frön, con pepas. Det är den viktigaste komponenten för att få till den autentiska smaken.



INGREDIENSER



- 1 paket aji salsa con pepas (som på bilden)
- 3 färsk chili, finhackad med frön (om du inte får tag på aji salsan)
- 6 saftiga tomater, finhackade
- 1 stor gul lök finhackad

2 vitlösklyftor, pressade
1 knippe färsk koriander, finhackad (el 2 krukor)
1 deciliter vitt vin
0,5 deciliter citronjuice
3 matsked olivolja
1.5 matsked vitvinsvinäger
salt efter smak
2 matsked grovmalen svartpeppar
2 tesked chiliflakes (om man gillar ännu mer hetta)
2 matsked torkad oregano
1 tesked torkad persilja
1 tesked torkad basilika
1 tesked torkad timjan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att hacka upp allt och lägg det i en plastbunke. Tillsätt olivolja, citronjuicen, vitt vin och vinägern. Rör om i bunken. Tillsätt alla kryddor och smaka av ordentligt. Därefter tillsätter du aji salsan. (Har du i salsan tidigare blir det svårt att smaka av då det är så starkt)
- 2** Ställ in i kylan och låt stå ett dygn för att smakerna ska sätta sig. Det går självklart att äta på direkten!
- 3** Om du inte lyckats få tag på chilipastan så använder du finhackad chili, glöm inte att hacka upp hela chilifrukten inklusive fröna för att få ut maximal hetta.