



Bertilsås ? gott till allt grillat

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Det här är den populära grillsåsen - Bertilsås - skapad av lika populära kocken Christian Hellberg.

Receptet finns på Smaka på Stockholm
Där hittar du många trevliga recept från tidigare festivalår.



INGREDIENSER

- 1 gul lök finhackad
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- smör eller olja
- 2 krm curry
- 1 krm chilipulver
- 1 flaska heinz chilisås (den som smakar som ketchup)
- 0.5 citron
- eventuellt hackad paprika

GÖR SÅ HÄR

- 1** Finhacka lök och fräs i lite smör eller olja. Tillsätt curry och chilipulver.
- 2** Häll på chilisås, (den som smakar som ketchup ungefär), samt citronsaften. Koka ihop detta i 10 minuter eller tills löken är mjuk.
- 3** Gott är att förstärka såsen med extra hackade grönsaker i form av paprika. Servera såsen varm eller kall.