

Recept

Chiliolja, äppelolja och vegonaise

Och lite gött äppelmos!

Äppelolja

- Ta bort kärnhuset på 15 äpplen och lägg det i olja. Kör över natten på 60 grader.
- Övriga äppelbitar delar ni och kokar i lite vatten och syltsocker på låg värme. Mixa eventuellt med stavmixer

Chiliolja

Värm upp oljan till 90 grader och slå över chilipepparn. Låt svalna och ställ in i kylan.

Chili/äppelvegonaise

- 4 msk kikärtsspad
- 2 tsk vitvinsvinäger
- 2 tsk dijonsenap
- 1 nypa salt + nymalen svartpeppar
- 2,5 dl äppelolja
- 1,5 dl chiliolja

Häll allt utom oljan i en hög bunke. Mixa med stavmixer och häll försiktigt i oljan. Smaka av!

