Extrascharfe Chilisauce
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 ml Essig, 40 ml Limettensaft, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Chilischoten, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 3 Radieschen.

Die Zubereitung:

Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen, Radieschen fein hacken und die Chilischoten entkernen und ebenfalls fein hacken. Mit allen anderen Zutaten im Mixer pürieren und allen servieren, die es SCHARF mögen.
Guten Appetit!