

## Chiligelé



300 g æbler, skrællede  
100 g sukker, eller smag til  
1 rød peber, flækkes og kassér stilk og frø  
3-4 små tørrede chilier, mellemstyrke, stødt meget fint  
2 dl æbleeddike  
5-6 dl vand  
½ vaniljestang  
1 tsk geleringspulver, eller følg brugsanvisningen  
Atamon

Blend peberfrugten i en foodprocessor eller i en minihakker, skal hakkes, men må ikke blive til mos. Skær æblerne i tern og kom dem i en gryde sammen med sukker, peberfrugten, æbleeddike samt vaniljestangen, og lad det småkoge til æblerne er kogt ud. Hvis ikke, kan geléen eventuelt blendes.

Kom de stødte chilier i sammen med geleringspulveret og lad det hele småkoge i omkring 10 minutter. Tilsæt atamon og kog yderligere i 5-10 minutter.

Hæld geléen gennem en sigte og hældes derefter på skoldede glas, og glassene lukkes dagen efter. Kan holde sig uåbnet i flere måneder.

### Tips

Brug geléen til kød og gode oste, fx ristet brød med mozzarella. Har også prøvet at spise geléen ovenpå flødeost og saltkiks.

Kilde: Hans-Henrik Topp, inspireret af familien Lützen i 2016, Drejø Chilen.  
07.10.2017