**Groene Chilisaus**

**Ingrediënten:**

2 grote, verse, groene pepers

1 blik (340g) uitgelekte tomatillo's

1 uitje

1 geperste teen knoflook

125ml kippenbouillon

**Bereidingswijze:**

Doe de groene pepers, de tomatillo's, het uitje, de geperste teen knof-

look en de kippenbouillon in een keuken machine en pureer dit. Doe het mengsel in een pan en breng het aan de kook. Zet het vuur zacht en laat het mengsel 10 minuten pruttelen. Zet het afgedekt tot 2 dagen in de koel

kast. Serveer de saus warm of op kamertemperatuur. Voor 250 ml.