**Rode Chilisaus**

**Ingrediënten:**

2 grote, verse rode pepers

1 tl komijnzaad

1 blik (400 g) tomaten

1 gehakte rode ui

1 geperste teen knoflook

125 ml kippen-bouillon

2 tl rode-wijnazijn

**Bereidingswijze:**

Rooster de rode pepers onder een voorverwarmde grill, of houd ze met een tang boven gasvuur, totdat het vel geblakerd en gebarsten is. Koel ze af

in een plastic zak en verwijder het vel, zaad en membraan. Schroei de komijnzaad 30 seconden, of totdat het begint te geuren. Doe pepers, komijn, de tomaten, de gehakte rode ui, de geperste teen knoflook, de kippenbouillon en de rodewijnazijn in een keukenmachine en pureer het. Doe het mengsel in een pan en breng het aan de kook. Zet het vuur zacht en laat het 20 minuten pruttelen. Zet het afgedekt tot 2 dagen in de koelkast. Serveer warm of op kamertemperatuur. Voor 375ml.