

Gör egna chiliflakes

Gör egna chiliflakes

Testa gör egna chiliflakes. Det är verkligen superenkelt. Det enda som tar lite tid är att frukten ska torkas först. Jag fick så många chilis över efter sommarens odling, så jag visste inte riktigt vad jag skulle göra med alla – efter lite funderande så fick det blir lite chiliflakes. Du kan naturligtvis också köpa chili i affären för att göra egna flakes om du inte själv odlar. En perfekt present att ge bort om du fyller en fin liten burk.

10 medelstora chilifruktar (0,5 dl chiliflakes).

1. Första ska chilin torkas. Jag gör det genom att trä med nål och tråd igenom chilisarna och låta de hänga tills de har blivit helt genomtorra (det ser du när chilin blivit helt skrynkelig och känns "frasiq". När chilisarna är genomtorra är det dax att göra pulver av dem.
2. Rensa bort eventuellt skaft med tillhörande grönt. Använd en mixerstav eller en blender för att mala ner chilipepparn till pulver. Du väljer själv hur finmalet du vill ha pulvret. (Jag gjorde flakes)
3. Klart! Strö över maten, i den varma chokladen, strö över avokadon eller knäckebrödet.