



## Ingredienser

400 g jalapeños (eller anden chili)  
2 dl eddike  
2 dl vand  
2 tsk. salt  
1-2 tsk. sukker  
5 peberkorn  
1 fed hvidløg  
1 skalotteløg i skiver  
5 g ingefær i skiver  
evt. Atamon til yderligere konservering.

## Beskrivelse

Kom eddike, vand, salt, sukker og peberkorn i en kasserolle. Snit hvidløget og skær skalotteløg og ingefær og kom det i kasserollen.

Skær jalapeños i skiver af 4-5 mm tykkelse og kom dem i kasserollen.

Tænd blusset under kasserollen, varm indholdet langsomt op indtil det koger og lad det koge i et minut.

Sluk for blusset og lad det køle lidt ned og tilsæt herefter Atamon.

Fyld nu først jalapeños i et glas og hæld herefter lagen over indtil alle jalapeños er dækket.

Læg nu låget på og vent et par minutter inden det lukkes helt.

Opbevares mørkt og køligt og i køleskab efter åbning.