



## PIRI PIRI

- 2 rote Peperoni
- 10 rote Chilischoten (im Idealfall Piri-Piri)
- 2 Zitronen
- 3 EL Weinessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 1 EL Ahornsirup/Zucker

Peperoni waschen, entkernen und in schmale Stücke schneiden. Chilischoten waschen, entkernen und in schmale Ringe schneiden. Peperoni, Chilis und den Saft der Zitronen in einem Topf salzen und 15 Minuten köcheln. Tomatenmark unterrühren. Masse in ein Püriergefäß geben. Essig, Ahornsirup oder Zucker dazugeben, fein pürieren und in einem feinen Strahl das Olivenöl zugeben. Bei Bedarf weiter Zucker und Essig zugeben.