



AJI AMARILLO

700 g gelbe Chilischoten
120 ml Olivenöl
etwas Salz

Chilischoten längs halbieren, die Kerne entfernen und in 250 ml Wasser aufkochen. Schoten ca. 3 Minuten ziehen lassen. Diesen Vorgang 3 Mal wiederholen (dient der Reduktion der Schärfe). Schoten in grobe Stücke schneiden und mit dem Öl und Salz pürieren.