

Opskrift: Tørret chili

Høst chili (eller køb dem)

Lig dem på et stykke køkkenrulle og vent på, at de er helt tørre. Drej dem lidt rundt i ny og næ.

Vær tålmodig, for det kan godt tage nogle uger.

Tørretiden er selvfølgelig afhængig af temperatur og størrelse på chili

Når de er tørret godt ind, ligges de i et glas med tætsluttet låg. Du har nu tørret chili hele vinteren, som du kan bruge i diverse gryderetter.

