



## **Chipotlesaus**

### **Ingrediënten:**

#### **Voor 4 personen**

- 2 uien
- 1 knoflookteen
- 6 el olijfolie
- 3 tl scherpe gerookte paprika poeder
- Paar druppjes stevia
- 2 el azijn
- Snuf chilivlokken
- 1 pakje tomaten in blokjes (400 gr)
- Pot van 250 gr gegrilde rode paprika
- Snufje zout
- Snuf cayenne peper

### **Bereiding**

Paprika laten uitlekken.

Ui en knoflook snipperen. Olijfolie verhitten en de ui en knoflook fruiten. Paprika poeder toevoegen en er goed doorheen roeren. Azijn erbij en de druppeltjes stevia. Tomaten toevoegen en er stevig doorheen roeren. Peper, zout, chilivlokken en cayenne peper erdoor roeren. Mengsel 20 minuutjes laten pruttelen.

Paprika fijnhakken en toevoegen aan de saus en een paar minuutjes mee verwarmen.

Deze saus is heerlijk bij witvisgerechten of bij wraps en chili

