



## Chili-inkiväärisima

NOIN 2 L  
1 VRK + N. 7 VRK

### AINEKSET

noin 2–3 cm pala tuoretta inkivääriä  
2 punaista chiliä  
1 luomusitruunan kuoret ja mehu  
125 g Dansukker Fariinisokeria  
125 g Dansukker Taloussokeria  
2 l vettä

tuorehiivaa, pienen herneen kokoinen pala  
Pullotukseen: sokeria, rusinoita

1. Kuori ja raasta inkivääri. Pese chilit ja sitruuna huolellisesti. Halkaise chilit ja poista siemenet. Leikkaa sitruunan keltainen kuoriossa talteen kuorimaveitsellä ja purista mehu.
2. Pane sokerit isoon astiaan.
3. Kuumenna vesi kiehuvaaksi. Lisää joukkoon inkivääri, chili ja sitruunankuoret, kiehauta ja kaada seos sokereiden päälle. Anna sokerin liueta nesteeseen ja lisää sitruunan mehu.
4. Anna nesteen jäähtyä kädenlämpöiseksi. Liuota hiiva pieneen nestetilikkaan ja sekoita joukkoon. Peitä kannella ja anna siman käydä huoneenlämmössä noin vuorokausi.
5. Siivilöi ja pullota sima puhtaisiin pulloihin. Lisää pulloihin 1 tl sokeria ja muutama rusina. Pane pulloit jääkaappiin ja anna siman käydä noin viikko.

*Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia. Sima on valmista, kun rusinat nousevat pintaan. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa.*

Resepti / Blogi: Sweet food o mine

### VINKKI

*Jos haluat vahvemman chilin maun, silppua chilit halkaisemisen jälkeen.*

*Jaa kuva ja oma arviosi simasta #IHANITSETEHTY*

Chili-inkiväärisinga

Chili-inkiväärisinga

Chili-inkiväärisinga

Chili-inkiväärisinga

Chili-inkiväärisinga

Chili-inkiväärisinga

Chili-inkiväärisinga