



Aji Criollo

Description

Y para acompañar las empanadas u otras comidas un Ají Criollo or Creole Chilli Sauce. Esta receta tal vez sea muy simple, pero es una parte esencial de una buena comida colombiana. Va muy bien con sopas, aperitivos o un asado de domingo.

Aji Criollo or Creole Chilli Sauce (English version below)

Ingredientes

- 2 gajos de cebolla verde picada (o varias de spring onions)
- 1/4 taza de cilantro picado
- 1 cucharada de ají pequeño, ají molido seco o chilli fresco picado
- 100 mililitros agua
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Se pica finamente la cebolla, cilantro y ajíes.
2. En una taza mezclar todos los ingredientes, y agregar sal y pimienta al gusto.

Creole Chilli Sauce (English version)

This recipe maybe very simple, but is an essential part of a good Colombian lunch. It goes very well with soup, appetisers or Sunday roast.

Ingredientes

- 1 bunch spring onion
- 1/4 cup chopped coriander
- 1 tablespoon chili small, dry ground chilli pepper
- 100 millitros water
- 1 teaspoon vinegar
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Finely chop onion, cilantro and chilli peppers.

~~2. In a bowl mix all ingredients, and add salt and pepper to taste.~~
