

Chiliglaze

- 100 g torkade aprikoser
- 2 hackade vitlöksklyftor
- 1 dl japansk soja
- 2 msk Rårörsocker
- 2 tsk sambal oelek
- ½ dl vatten
- 1 msk vitvinsvinäger
- 1 krm svartpeppar

1. Hacka aprikoserna fint.
2. Lägg alla ingredienser utom peppar i en kastrull. Koka på svag värme ca 5 min. Mixa glazen slät och tillsätt pepparn.
3. Pensla på glazen mot slutet av grillningen

