

רכיבים:

3 כפות שמן זית

3-2 בצלים קצוצים

1 קופסת אנשובי

½ כוס מחית תמרנדי

2 כפות ג'נג'ר טרי מגורר

5 שיני שום כתושות

1 כוס מולסה

½ כוס מיץ תפוזים

2 כוסות מים

3 כוסות חומץ בן יין לבן

1 כוס בירה

2-3 כפות רסק עגבניות

1/2 כוס סירופ תירס

1 לימון שלם ונקי, פרוס לפרוסות דקות

פלפלוני שאטה, לפי הטעם

מלח ופלפל שחור גרוס טרי

אופן ההכנה:

1. מאדים את הבצלים הקצוצים בסיר עמוק עם זמן זית, עד שהם מתרככים.

2. מוסיפים אנשובי, תמרנדי, ג'ינג'ר ושום ומטגנים 2 דקות נוספות.

3. מוסיפים את שאר החומרים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה למינימום, וממשיכים לבשל שעתים עד שעתיים וחצי.

4. מסננים, מכניסים לבקבוק/צנצנת האחסון ומכניסים למקרר.