

[συνταγές / λαχανικά και άλλα](#)

Λάδι τσίλι



- 10 λεπτά προετοιμασία και 10 επτά μαγείρεμα

Χρόνος Εκτέλεσης

- εύκολη

Βαθμός Δυσκολίας

- 250 ml

Μερίδα/ες

Το λάδι τσίλι είναι ένα αρωματικό λάδι που χρησιμοποιείται κυρίως στην Κινέζικη και Ασιατική κουζίνα. Ταιριάζει υπέροχα σαν ντρέσινγκ για σαλάτες, σε ομελέτες, σε μακαρόνια και γενικά σε όσες παρασκευές χρησιμοποιούν λάδι, προσδίδοντας στα φαγητά έναν πιο πικάντικο και ιδιαίτερο χαρακτήρα.

Συστατικά

Αρωματική, Καυτερή, Κατάλληλη για χορτοφάγους, vegan, Χωρίς γλουτένη

- 1 κ.σ. μπούκοβο γλυκό Ήλιος
- 2 ολόκληρες πιπερίτσες Ήλιος
- 250 ml απλό ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1.

Ζεσταίνουμε ελαφρά σε ένα κατσαρολάκι το λάδι. Προσθέτουμε το μπούκοβο και τις πιπερίτσες και αφήνουμε το μείγμα να ζεσταθεί σε μέτρια προς σιγανή φωτιά για 4 λεπτά. Απομακρύνουμε από το μάτι της κουζίνας και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει ελαφρά. Σουρώνουμε το λάδι σε ένα μπουκαλάκι. Αφού το σουρώσουμε μπορούμε να προσθέσουμε

όσες πιπερίτσες και όσο από το μπούκοβο θέλουμε για παραπάνω άρωμα και γεύση. Βάζουμε στο ψυγείο και χρησιμοποιούμε εντός εφτά-οχτώ ημερών.

Ο καρπός, γνωστός και ως πιπερόκοκκος, όταν αποξηρανόφτάνει σε διάμετρο τα 5 χιλιοστά (0,20 ίντσες), όταν δε ωριμάσει πλήρως, γίνεται σκούρος κόκκινος και όπως όλες οι δρύπες, περιέχει ένα και μοναδικό σπόρο. Οι πιπερόκοκκοι και το τριμμένο πιπέρι που προέρχεται από αυτούς μπορεί να περιγραφούν απλά ως πιπέρι ή ακριβέστερα ως μαύρο πιπέρι (μαγειρεμένοι και αποξηραμένοι άγουροι καρποί), πράσινο πιπέρι (αποξηραμένοι άγουροι καρποί) ή κοινώς πρασινοπίπερο και άσπρο πιπέρι ή λευκό πιπέρι ή κοινώς είτε ασπροπίπερο[4] είτε λευκοπίπερο (σπόροι ώριμων καρπών).

Σχετικά προϊόντα

[Μπούκοβο](#)



Το μπούκοβο είναι αποξηραμένες και θρυμματισμένες κόκκινες πιπεριές (γλυκιές ή καυτερές) και δεν είναι από ένα είδος τσίλι, αλλά από διάφορους συνδυασμούς ancho, καμπάνα, πιπέρι καγιέν και άλλα είδη κόκκινης πιπεριάς.

[...περισσότερα](#)

Τσίλι



Υπάρχουν περισσότερα από 400 ποικιλίες του τσίλι διαθέσιμα σε όλο τον κόσμο. Διαφέρουν σε οξύτητα, το μέγεθος, το σχήμα και τα χρώματα. Το τσίλι προέρχεται από νωπούς ή αποξηραμένους καρπούς δύο ειδών πιπεριάς ανούμ και φρούτεσκενς. Δίνουν καυτερή, πικάντικη γεύση σε πολλά φαγητά, σούπες και σάλτσες ...

[...περισσότερα](#)