

## Rezept

# Vietnamesisches Dressing

Ein Rezept von Vietnamesisches Dressing, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Bio-Limetten	<b>2 EL</b> Reis- oder Weißweinessig
<b>1 EL</b> Palm- oder Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado)	<b>1 Stück</b> Ingwer (etwa 2 cm)
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Bund</b> Koriandergrün
<b>50 ml</b> Sonnenblumenöl	<b>100 ml</b> Kokosmilch
½ TL Fisch- oder Sojasauce	getrocknete Chili-Flakes (wer mag)
gut verschließbare Flasche (sterilisiert)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: etwa 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Limetten heiß waschen und abtrocknen, die Schale von 1 Limette fein abreiben, beide Früchte auspressen. Schale und 4 EL Saft mit Essig und Zucker in einen hohen Rührbecher geben, umrühren und 5 Minuten stehen lassen.

---

2. In der Zwischenzeit Ingwer und Knoblauch schälen, fein hacken. Den Koriander abrausen, trocken schütteln und hacken. Alles zusammen mit Öl, Kokosmilch, Fisch- oder Sojasauce und eventuell Chili-Flakes in den Rührbecher geben.

---

3. Das Dressing so lange mit einem Pürierstab aufmixen, bis beinahe keine Korianderstücke mehr erkennbar sind. Dressing in die Flasche füllen, gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren. Vor der Verwendung immer kurz aufschütteln.