

Rezept

Asia-Salatsauce

Ein Rezept von Asia-Salatsauce, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 Chilischote | 1 kleine Knoblauchzehe |
| 1 Stück Ingwer (ca. 4 cm) | 4 EL (brauner) Zucker |
| 4 EL Limetten- oder Zitronensaft | 8 EL Fisch- oder Sojasauce |
| 1 Glasflasche (ca. ¼ l), Trichter | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN (ca. 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Chilischote entstielen, längs halbieren und die Kerne herauskratzen, Schote waschen. Knoblauch und Ingwer schälen. Alles fein hacken, dann mit Zucker, Zitrusensaft und Fisch- oder Sojasauce in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab fein zerkleinern.

3. Die Asia-Salatsauce mit Hilfe des Trichters in die Flasche füllen. Haltbarkeit: ca. 1 Woche (im Kühlschrank). Sie passt nicht nur zum Asia-Klassiker, sondern auch zu Gurken-, Gemüse- und Rohkostsalaten.