

Rezept

## Asia-Salatsauce

Ein Rezept von Asia-Salatsauce, am 02.10.2023

### Zutaten

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <b>1</b> Chilischote                     | <b>1</b> kleine Knoblauchzehe     |
| <b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 4 cm)         | <b>4 EL</b> (brauner) Zucker      |
| <b>4 EL</b> Limetten- oder Zitronensaft  | <b>8 EL</b> Fisch- oder Sojasauce |
| <b>1</b> 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.