

Rezept

Kokos-Koriander-Sauce

Ein Rezept von Kokos-Koriander-Sauce, am 09.09.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1/4 l Kokosmilch (aus der Dose) | 4-5 EL Fischsauce |
| 1 TL Limettensaft | 2 EL brauner Zucker (noch besser: Palmzucker; wer den im Asia-Laden bekommen kann – mitnehmen!) |
| 1 großes Bund Koriander | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. > Die Kokosmilch mit 4 EL Fischsauce, dem Limettensaft und dem Zucker verrühren.

2. > Den Koriander waschen und gut trockenschütteln. Blätter von den Stängeln zupfen und nicht zu fein hacken. Das Gehackte in die Sauce rühren und diese etwa 15 Minuten ziehen lassen. Probieren – und staunen. Wer es ein bisschen salziger mag, kann noch die übrige Fischsauce dazugeben.