Rezept

Scharfer Dip für gegrillten Tintenfisch (Nam Jim Pla Mük)

Ein Rezept von Scharfer Dip für gegrillten Tintenfisch (Nam Jim Pla Mük), am 12.10.2024

Zutaten

10	Knoblauchzehen
1 Bund	Koriandergrün
2 EL	Fischsauce
20	Vogelaugenchilis
5 EL	Reisessig
1/2 TL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen, die Chilis waschen und putzen, den Koriander ebenfalls waschen und trocken schütteln. Alle Zutaten klein schneiden, in den Mixer geben und sehr fein hacken.

2. Den Reisessig, die Fischsauce und den Zucker dazugeben und alles nochmals durchmixen. Den Dip in Schälchen umfüllen und servieren.