

GEWÜRZTER DIP

- 4 EL Sojasoße
- 2 TL Sesamöl
- 1 EL Reisessig
- 1/4 frische Chilischote
- 2 TL geröstete Sesamsamen
- 1 Prise Zucker
- 1/2 kleine Knoblauchzehe, feingehackt

Sojasoße, Sesamöl und Reisessig in einer kleinen Schüssel vermischen. Chilischote entkernen und fein hacken. Mit den restlichen Zutaten in die Schüssel geben und alles gut vermischen.

Pürierte Dipsauce

- 2 EL Schalotten, grob gehackt
- 2 EL Knoblauch, grob gehackt
- 2 kleine, frische rote Thai-Chilis, entkernt (nach Belieben) und grob gehackt
- 3 EL Wasser
- 3 EL Limettensaft
- 2 EL Fischsauce oder helle Sojasauce
- 2 TL Zucker

Einen beschichteten Wok oder eine Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Chilis hineingeben und 2 Minuten unter Rühren braten, bis sie goldbraun sind.

Mit den übrigen Zutaten pürieren.

Würzige Dipsauce

- 2 - 3 kleine, frische rote Thai Chilis, entkernt und klein geschnitten
- 1 EL Zucker
- 3 EL Fischsauce oder helle Sojasauce
- 3 EL Limettensaft
- 2 TL Wasser

Zutaten in einer Schüssel vermengen

Nikolaj Täuber 0179-5430241