



## **Süßsaure Knoblauchsauce** **Táng cù suàn jiàng**

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

5 Zehen(n) Knoblauch

1 Prise Salz

150 g Aprikosenmarmelade

6 EL Essig

1 cm Ingwer

1 TL Madras Curry

2 EL Sojasauce

### **Vorbereitung**

Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

### **Zubereitung**

Den Knoblauch mit etwas Salz zu einer Paste zerreiben und mit der Aprikosenmarmelade vermischen. Diese Mischung mit Essig, Ingwer, Curry und Sojasauce abschmecken.