Sauce Nakhon Nayok
Sos Nakhon nayok

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zutaten für 4 Portionen
2 EL Tamarindenmark
4 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Madras Curry
1 Limette(n) ausgepresst
1 Zweig(e) Koriander
1 Prise Salz
300 ml Kokosmilch

Vorbereitung
Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung
Alle Zutaten zusammen in einem Mixer gut pürieren, bis eine glatte Paste entsteht.

© 2024 coquina.de