Sauce Nakhon Panthom
Sos Nakhonpthom

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zutaten für 4 Portionen
200 g Erdnüsse
1 TL Tabasco
3 TL Honig
3 EL Tamarindenmark
1 Zwiebel(n)
1 Zweig(e) Koriander
1 Zehen(n) Knoblauch
5 EL Öl
300 ml Gemüsebrühe

Vorbereitung
Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen und hacken. Die Erdnüsse in einer Pfanne rösten.

Zubereitung
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Erdnüsse 5 Minuten lang rösten, dann Knoblauch, Tabasco, Honig, Tamari und Gemüsebrühe hinzugeben und kurz zum Kochen bringen und beiseite stellen. In einer mit Öl erhitzten Pfanne die Zwiebeln braun werden lassen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und gut pürieren. Die fertige Sauce anschließend mit Korianderblättern garnieren.

© 2024 coquina.de