Scharfe Sauce
Nam Prik

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zutaten für 4 Portionen
5 Chilischote(n) getrocknet
8 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Garnelenpaste
1 TL Salz
1 EL Zucker
4 EL Fischsauce
1 Limette(n) ausgepresst
4 Chilischote(n) rot

Vorbereitung
Den Knoblauch schälen und fein hacken, die getrockneten Chilischoten zerreiben.

Zubereitung
Den Knoblauch mit getrockneten Chilischoten, getrockneten Garnelen, Salz, Zucker, Fischsauce und Limettensaft pürieren Die frischen Chilischoten entkernen und in dünne Ringe schneiden. Zu der Chilisauce geben und alles gut verrühren. Diese Sauce reicht man zu fast jedem Essen. Im Kühlschrank hält sie sich in einem kleinen Schraubglas einige Wochen.

© 2024 coquina.de