



Angemachte Fischsauce **Zhunbèi hao de yú lù**

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Zucker

1 EL Obstessig

2 EL Fischsauce

1 TL Sambal Oelek

1 Zehen(n) Knoblauch

Zubereitung

Den Zucker in dem Obstessig oder in dem Zitronensaft auflösen. Mit 6 Esslöffeln lauwarmem Wasser verdünnen und die Fischsauce sowie das Sambal Oelek zufügen. Den Knoblauch schälen, klein hacken und unter die Sauce rühren.