Soja-Peperoni-Sauce
Dàdòu là xiūngcháng jiàng

Diese Soja-Peperoni-Sauce kann als Dipp oder auch als Zutat für verschiedene Gerichte verwendet werden. Sojasauce und Sesamöl sorgen für einen herzhaften Geschmack bei leichter Süße und Säure. Chilischoten runden die Sauce pikant ab.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
100 ml Sojasauce
1 TL Zitronensaft
1 TL brauner Zucker
½ TL Sesamöl
1 Chilischote(n)

Zubereitung
Die Sojasauce mit dem Zitronensaft vermischen. Mit dem Zucker und dem Sesamöl abschmecken. Die Chili waschen, nach Geschmack entkernen, fein hacken und unter die Sauce mischen.

© 2026 coquina.de