Sauce Nakhon Si Thammarat
Sos Nakhon Si Thammarat

Sos Nakhon Si Thammarat ist eine thailändische Gewürzsauce aus der Region Nakhon Si Thammarat im Süden Thailands. Durch die Verwendung von Ketchup, Mango und Honig sowie Madras Curry wird ein süß-fruchtig-pikantes Aroma erreicht.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

3 EL Ketchup
1 Mango
1 EL Honig
1 EL Ingwerpulver
½ TL Madras Curry
1 EL Sesamöl
1 Prise Pfeffer weiß

Vorbereitung

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in kleine Stückchen schneiden.

Zubereitung

Das Öl heiß werden lassen und die Mangostückchen darin andünsten. Die restlichen Zutaten beigeben und alles miteinander gut vermengen. Langsam köcheln lassen.

© 2026 coquina.de