Sambal Kecap

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

10 Rawit (kleine rote Chili)
3 Schalotten
5 Zehen(n) Knoblauch
½ Limone(n) ausgepresst
5 EL Ketjap manis
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Rawit klein schneiden, die Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Schalotten und den Knoblauch mit süßer Sojasauce und Salz vermischen. Zuletzt den Limonensaft hinzufügen und alles nochmals verrühren.

© 2024 coquina.de