Chilisauce mit Koriander
Naam plaah prik

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zutaten für 4 Portionen
4 Chilischote(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
3 EL Fischsauce
2 EL Zitronensaft
1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung
Die Chilischoten waschen, vom Stiel befreien und im Mörser zerstampfen oder in feine Ringe schneiden (Hände danach waschen nicht vergessen). Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Koriander waschen. Den Stengel sowie die Blätter fein schneiden.

Zubereitung
In einer kleinen Schüssel mit den Chilis, Fischsauce und dem Zitronensaft verrühren. Den Koriander zu der Chilisauce geben. Variation: Man kann auch sehr fein geschnittene Scheiben einiger Schalotten oder einer violetten Zwiebel unter die Sauce geben.

© 2024 coquina.de