Erdnuss-Sauce
Naam Jim Muh Saté

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zutaten für 4 Portionen
150 g Erdnüsse
2 EL Rote Currypaste
400 ml Kokosmilch
3 EL Palmzucker
1 TL Salz
3 EL Reisessig

Vorbereitung
Die Erdnüsse in einer Pfannerösten, anschließend in einem Mörser fein zerstoßen.

Zubereitung
Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen, die Rote Currypaste darin bei mittlerer Hitze kurz anrösten. Die Kokosmilch hineinrühren und etwa 1 Minute kochen lassen. Erdnüsse, Palmzucker, Salz und Essig hinzugeben und die Sauce bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen, bis sie sämig ist.

© 2024 coquina.de