Sauce Prik
Sos prik

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zutaten für 4 Portionen
3 Chilischote(n) rot
4 EL Essig
4 EL Wasser

Vorbereitung
Die Chili waschen, entkernen und in kleine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!).

Zubereitung
Die Chilischoten mit Essig verrühren und ½ Stunde stehen lassen. Anschließend Wasser hinzufügen und 2 Stunden stehen lassen. Die Sauce sodann in ein Glas füllen und zudecken. Sie hält sich so leicht einige Monate und schmeckt zu Reis unvergleichlich gut.

© 2024 coquina.de