



## **Erdnussbutter-Sauce**

### **Huūshēngjiàng**

Huūshēngjiàng ist eine Dipp-Sauce aus Tofu und Erdnussbutter. Oft wird das Gericht mit einer Prise Sesamöl verfeinert, was ihm eine zusätzliche nussige Note verleiht. Der Dipp eignet sich besonders als Begleiter von Geflügelgerichten.

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

2 EL Tofu

1 EL Erdnussbutter

2 EL Zucker

1 EL Sesamöl

1 EL Sojasauce hell

1 TL Chiliöl

5 EL Wasser

### **Zubereitung**

Den Tofu mit der Erdnussbutter, dem Zucker, dem Sesamöl und der Sojasauce glatt rühren, mit dem Chiliöl abschmecken. Eventuell noch mit etwas Wasser verdünnen und zu Geflügelgerichten reichen.