



Süßsaure Knoblauchsauce **Táng cù suàn jiàng**

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

5 Zehen(n) Knoblauch

1 Prise Salz

150 g Aprikosenmarmelade

6 EL Essig

1 cm Ingwer

1 TL Madras Curry

2 EL Sojasauce

Vorbereitung

Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

Zubereitung

Den Knoblauch mit etwas Salz zu einer Paste zerreiben und mit der Aprikosenmarmelade vermischen. Diese Mischung mit Essig, Ingwer, Curry und Sojasauce abschmecken.