Pfefferminz Sauce
Bòhé jiàng

Bòhé jiàng ist eine cremige Dipp-Sauce mit einer leichten süß-sauer-scharfen Note. Die frische Pfefferminze verleiht dem Dipp noch ein Frisches Aroma als Begleitung für Fisch oder Lamm.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
200 ml Crème fraîche
2 EL Milch
1 TL Zitronensaft
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer weiß
1 Bund Pfefferminze

Zubereitung
Die Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit der Milch und dem Zitronensaft verrühren. Mit Zucker und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Pfefferminze waschen, die Blättchen abzupfen, klein schneiden und zum Schluss unter die Sauce rühren. Diese Sauce passt gut zu Fisch und Lamm.

© 2026 coquina.de