Scharfe Senfsauce
Là jièmò jiàng

Scharfe Senfsauce (Là jièmò jiàng) hat einen intensiven und würzigen Geschmack. Sie kombiniert die Schärfe von Senf mit einer leichten Süße und Säure, oft durch Zutaten wie Pflaumensauce und Sojasauce ergänzt. Diese Sauce hat eine kräftige Schärfe, die durch Chiliöl oder Pfeffer verstärkt wird. Insgesamt bietet sie eine komplexe Geschmackskombination, die sowohl scharf als auch leicht süßlich ist.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
4 EL Senf scharf
4 EL Pflaumensauce
100 ml Sojasauce
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Chiliöl

Zubereitung
Den Senf mit der Pflaumensauce, dem Tomatenmark und der Sojasauce vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliöl abschmecken.

© 2026 coquina.de