



## Sauce Nakhon Nayok

### Sos Nakhon Nayok

Sos Nakhon Nayok ist eine thailändische Gewürzsauce aus der Region Nakhon Nayok in Zentral-Thailand, die für ihre vielfältige und köstliche Küche bekannt ist. Tamarindenmark und reichlich Kokosmilch verleihen der Sauce ein reichhaltiges und leicht säuerliches Aroma.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

2 EL Tamarindenmark

4 Zehen(n) Knoblauch

1 Prise Madras Curry

1 Limette(n) ausgepresst

1 Zweig(e) Koriander

1 Prise Salz

300 ml Kokosmilch

### Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

### Zubereitung

Alle Zutaten zusammen in einem Mixer gut pürieren, bis eine glatte Paste entsteht.