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.

© 2026 coquina.de