

Erdnussauce

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 3 EL Erdnussbutterpulver
- 50 ml Kokosmilch
- 2 EL warmes Wasser
- 2 EL Sojasauce
- 2 TL Limettensaft
- 1 TL Sesamöl geröstet
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Chili Würzöl



Zubereitung

Für die Sauce das Erdnussbutterpulver mit der Kokosmilch und dem warmen Wasser vermengen. Die Sojasauce und den Limettensaft hinzugeben. Das Sesamöl unterrühren. Mit Honig oder Ahornsirup süßen. Den Knoblauch abziehen, pressen und hinzugeben. Je nach gewünschtem Schärfegrad mit Chili Würzöl verfeinern.