

Scharfe Thai Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Frühlingszwiebeln, 1 Teelöffel Chilipulver, 1 Esslöffel Limonensaft, 1 Esslöffel Fischsauce, 1 Teelöffel Zucker.

Die Vorbereitungen:

Die Frühlingszwiebeln waschen, abtrocknen und sehr fein hacken.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel sehr gut verrühren und im Kühlschrank aufbewahren. Paßt gut zu Rind, Schwein und Geflügel.

Guten Appetit!