

Kokos Chili Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Teelöffel Öl, 2 Teelöffel (rote) Curry Paste, 1 kleine rote Chilischote, 125 ml Kokosnußmilch, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Fischsauce, 4 Esslöffel gehacktes Thai-Basilikum.

Die Vorbereitungen:

Chilischote waschen, trockenreiben und hacken (wem das zu scharf ist, kann die Schote vorher auch entkernen).

Die Zubereitung:

Öl (gerne aromatisches Sesamöl) in einer kleinen Pfanne erhitzen, Curry Paste und gehackte Chilischote rund eine halbe Minute erhitzen, Kokosnußmilch, Zucker, Fischsauce und die gehackten Basilikumblätter zugeben, noch 2 Minuten unter ständigem Rühren köcheln und gleich zu Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchten servieren.

Guten Appetit!