



Thailändischer Chili-Dip

Nam Jim Aharn Taley Phau

Zutaten für 4 Personen

4 Knoblauchzehen, 3 dünne Scheiben Ingwerwurzel, 3 Korianderwurzeln, 10 rote und grüne Thai-Chilischoten, 3 EL Fischeauce, 1 EL Zucker, 3 EL Limettensaft, Blättchen von zwei Korianderzweigen

Zubereitung

Den Knoblauch schälen, Ingwer und Korianderwurzeln putzen und grob zerkleinern. Mit den Chilis im Mörser fein zerstoßen.

Fischeauce, Zucker, Limettensaft dazu geben. Verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Mit Korianderblättchen bestreuen.

Frische Chili-Sauce

Prik Nam Pla

Zutaten für 4 Personen

20 rote und grüne Chilischoten, 6 Knoblauchzehen, 1 EL Zucker, 8-10 EL Fischeauce, 6-8 EL Limettensaft

Zubereitung

Chilischoten waschen und in kleine Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen, flach drücken und in feine Würfel schneiden.

Chilischoten und Knoblauchzehen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.