

Thailändische Chilisauce mit frischem Koriander ... Naam Plaah Prik



Rezept und Zubereitung für 4 Portionen

- 4 rote thailändische Chilischoten
 - 1-2 Stengel frischer Koriander
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 EL Limettensaft frisch gepresst
 - 3 EL Fischsauce (Nam Plaa) aus dem Asienladen
1. Den Stiel der Chilischoten entfernen und die Chilis im Mörser zerstampfen. Wenn Ihr keinen Mörser besitzt, die Schoten ganz fein hacken, bzw. in ganz feine Ringe schneiden. Unbedingt anschließend gründlich Hände waschen nicht vergessen!
 2. Die Knoblauchzehen schälen und ganz fein hacken
 3. Den Koriander mit den Stengeln fein hacken
 4. Die zerstampften Chilis, den gehackten Knoblauch und den Koriander in eine kleinere Schale geben
 5. Die Fischsauce (Nam Plaa) und den Limettensaft dazu geben und alles verrühren

♥ Guten Appetit ♥