



Angemachte Fischsauce

Zhunbèi hao de yú lù

Diese Dip-Sauce vereint gleich mehrere Geschmacksrichtungen: Süß, sauer, scharf und umami. Sie eignet sich sehr gut als Beilage am Tisch für frittierte Speisen wie Frühlingsrollen oder Samosas.

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Zucker

1 EL Obstessig

2 EL Fischsauce

1 TL Sambal Oelek

1 Zehen(n) Knoblauch

Zubereitung

Den Zucker in dem Obstessig oder in dem Zitronensaft auflösen. Mit 6 Esslöffeln lauwarmem Wasser verdünnen und die Fischsauce sowie das Sambal Oelek zufügen. Den Knoblauch schälen, klein hacken und unter die Sauce rühren.