



Sauce Nakhon Nayok

Sos Nakhon Nayok

Sos Nakhon Nayok ist eine thailändische Gewürzsauce aus der Region Nakhon Nayok in Zentral-Thailand, die für ihre vielfältige und köstliche Küche bekannt ist. Tamarindenmark und reichlich Kokosmilch verleihen der Sauce ein reichhaltiges und leicht säuerliches Aroma.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Tamarindenmark

4 Zehen(n) Knoblauch

1 Prise Madras Curry

1 Limette(n) ausgepresst

1 Zweig(e) Koriander

1 Prise Salz

300 ml Kokosmilch

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen in einem Mixer gut pürieren, bis eine glatte Paste entsteht.