

Rezept des Monats

Oktober

Erdnusssoße

- 1 Prise gemahlener Ingwer
- 250 g Erdnusscreme
- 100 ml Wasser
- 3 EL Sojasoße
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Honig



Messerspitze Sambal Olek oder einige Tropfen Tabasco, je nach Geschmack.

Alle Zutaten mit einem Schneebesen glattrühren und abschmecken, erhitzen und kurz köcheln lassen.

Die Soße passt wunderbar zu Fleischspießen oder zu anderem Gebrillten.

Guten Appetit!

