

ERDNUSS-TAHIN-DIP / ASIATISCHE SAUCE



Dips und Saucen dürfen z. B. bei Sommerrollen nicht fehlen. Dieser leckere cremige Erdnuss Sesam Dip passt perfekt zu asiatischen Gerichten und ist ganz schnell und einfach zubereitet



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 1

ERDNUSS TAHIN DIP

Lasse den Zucker in einem Topf bei mittelhoher Hitze karamellisieren. Presse den Knoblauch dazu und rühre die Sojasauce und den Reisessig ein und koche die Soße auf. Rühre Tahin und Erdnussbutter unter und püriere den Dip mit dem Wasser fein. Streue etwas Sesam über den Dip und serviere ihn mit der Minze. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ERDNUSS TAHIN DIP:

- 1 EL** brauner Zucker
- 1** Knoblauchzehe
- 5 EL** Sojasoße
- 1 EL** Reisessig
- 1 EL** Tahin
(Sesampaste)
- 2 EL** Erdnussbutter
- 5 EL** Wasser
- 1 EL** Sesam
- 5** Blätter Minze