

## VERY SPICY GARLIC SAUCE



Diese extra scharfe Knoblauch Chili Soße passt perfekt zu einer Bowl mit Reis, Hähnchen und Gemüse. Aber auch zu Salat oder asiatischen Gerichten könnt ihr die scharfe Soße servieren. Ich habe gemeinsam mit der lieben Sophia Meal Prep Bowls vor- und zubereitet und diese dann mit verschiedenen Soßen getoppt. Weitere Soßenrezepte findet ihr auf meinem Blog und in meiner App.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 5

### VERY SPICY GARLIC SAUCE

Schäle den Knoblauch und hacke ihn fein. Erhitze das Öl und frittiere den Knoblauch darin. Lasse das Öl abkühlen und gieße es durch ein Sieb. Verwende den frittierten Knoblauch und einen Teil des Öls für die Sauce, das übrige Öl kannst du als Gewürzöl weiterverwenden. Gib Sake und Mirin gemeinsam in einen Topf und lasse die Mischung einmal aufkochen. Gib dann die übrigen Zutaten dazu und verrühre alles zu einer Sauce und lasse sie vor dem Servieren abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Ich habe die Soße für eine Meal Prep Bowl verwendet. Dafür habe ich Naturreis, mit Kräutern marinierte Hähnchenstreifen und gemischtes Gemüse, wie z. B. Kohlrabi, Edamame und Zucchini im Dampfgarer oder der Pfanne vorbereitet und die Bowl dann mit der Spicy Garlic Soße, frischen Gurken, Staudensellerie, Frühlingzwiebeln, Karotten, Paprika, Limettenscheiben und Mais aus der Dose angerichtet.

### VERY SPICY GARLIC SAUCE:

- 3 Knoblauchzehen
- 200 ml Öl
- 60 ml Sake
- 50 ml Reiswein (Mirin)
- 10 ml Sojasoße
- 10 g Ingwer
- 4 g Chiliflocken
- 100 g Gochujang Paste
- 1 Limette (Saft)
- 50 ml Wasser
- 10 ml Sesamöl
- 50 ml Knoblauchöl (vom Frittieren)
- 30 ml Ahornsirup