

ErdnußSauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

240 ml Ananassaft, 240 gr Erdnußbutter, 0,5 Zehe Knoblauch, 0,5 Zwiebel, 4 Spritzer Sojasauce, 3 Esslöffel süße Chilisauce, 1 Teelöffel aromatisches Sesamöl, Salz.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel sehr fein würfeln, Knoblauch fein hacken

Die Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel im Sesamöl anbraten, Knoblauch zugeben und mit dem Ananassaft ablöschen. Die Erdnußbutter, süße Chilisauce, etwas Sojasauce und Salz hinzufügen, einmal aufköcheln und z.B. zu Ente á la Peking servieren.

Guten Appetit!