

# ChilisaUCE mit Koriander

4 grosse orange Chilischoten, 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Schalotte, 1 Zweig Koriander, 3 EL Fischsauce, 1 TL Sojasauce, 2 EL Limettensaft, 1 TL brauner Zucker.

Chilischoten entkernen, zusammen mit Knoblauch und Schalotten fein hacken. Korianderblätter von den Stielen zupfen und hacken. Alle Zutaten gut verrühren. Schmeckt zu Frühlingsrollen.