

Schalottensauce



 für 4 Personen

 ca. 15 Min.

 vegetarisch

Zutaten

- 2 **Schalotten**, in Stücken
- 1 **Knoblauchzehe**, in Scheiben
- 1 **kleiner roter Chili** / Peperoncino, entkernt
- 1 **Limette**, nur Saft

-
- 1 EL **Erdnussöl**
 - 1.5 EL **süsse Sojasauce** (Ketjap manis)
 - 4 EL **Wasser**

ZUBEREITUNG

1. Schalotten, Knoblauch und Chili mit Limettensaft im Cutter fein pürieren oder im Mörser fein zerstossen, in eine Pfanne geben.
2. Erdnussöl, Sojasauce und Wasser darunter mischen, Sauce aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln.



Service

Passt zu:

Rindfleisch-Satay, Siedfleisch.

Nährwert pro Person

3 g Fett
1 g Eiweiss
3 g Kohlenhydrate
180 kJ (43 kcal)