

## Thailändische Erdnuss-Sauce

Eine Erdnuss-Dip-Sauce aus einfachen Zutaten und in weniger als 5 Minuten fertig! Passt zu Rindfleisch, Huhn, Meeresfrüchte oder Frühlingsrollen. Am liebsten esse ich sie mit Sommerrollen.

### Zutaten

- 1 Tasse Kokosnussmilch
- 1/2 Tasse "crunchy" Erdnussbutter
- 1 Esslöffel süße Sojasauce (fakultativ)
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Kreuzkümmelpulver
- 1 Esslöffel Nullkommanull Geflügel Bouillon
- 1 Teelöffel gehackter Knoblauch
- 1 Esslöffel gehackte Schalotten
- 1-2 Esslöffel frisch gepresster Limettensaft (je nach Geschmack)
- 1 Prise Salz

### Methode

Die Zwiebeln und den Knoblauch in Öl anbraten.

Die Hitze herunterdrehen und die Nullkommanull Geflügel Bouillon mit allen anderen Zutaten außer dem Limettensaft dazugeben. Gut verquirlen.

Zum Kochen bringen, die Hitze weiter reduzieren und kochen lassen, bis die Sauce eingedickt hat (ca. 5-6 Minuten). Nach dem Eindicken vom Herd nehmen und mit dem Limettensaft abschmecken.