

Irmi kocht

Indonesischer Erdnuss-Dip

Irmi Szucs, Zollikon: «Superlecker! Wir haben diesen Erdnuss-Dip als Ergänzung zu dem Hühnchenfleisch an Zitronengras-Stengeln bei unserem Kochkurs in Indonesien zubereitet.»

Zutaten (2 Pers.)	Zubereitung
250 gr. Erdnüsse geröstet 125 gr. Brauner Zucker 1 TL Salz 3 EL Tamarindensaft 20 gr. Erdnusspaste *	<ol style="list-style-type: none">1. Die Erdnüsse in einem Mörser oder Mixer zerkleinern und beiseitelegen.2. In einer Schüssel den Zucker, Tamarindensaft, Salz und die Erdnusspaste-Mischung verrühren.3. Erdnüsse dazugeben.4. Die Masse mit Wasser verdünnen, bis die Konsistenz passt. Für die Erdnusspaste * alle Zutaten mischen und mixen bis eine glatte Paste entsteht.
Erdnusspaste: 2 Schalotten 2 Knoblauchzehen 20 g rote Chilischoten, gehackt 10 g Cayenne Chili, gehackt 5 g Galgant, gehackt 2 Limettenblätter, gehackt	Für die Erdnusspaste alle Zutaten mischen und solange mixen, bis eine Paste entsteht.