

> Hoisinsauce für vietn. Rollen <



Rezept für eine leckere Dippsauce

Zutaten:

- 400ml Hoisinsauce
- 1 EL Wasser
- 2 klein gehackte Knoblauchzehen
- 1 Essl. Öl
- 1 EL Essig
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin goldbraun anbraten.
Hoisinsauce, Wasser und Essig hinzufügen und zum Kochen bringen.
Anschließend den Zucker dazu geben und gut Verrühren, so dass die Sauce nicht anbrennt und nochmals kurz aufkochen.
Die Sauce kann warm oder kalt gegessen werden.

Tipp zum Servieren:

Die fertige Sauce in ein Schälchen geben und mit zerkleinerten ungezalzenen Erdnüssen bestreuen.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihnen

Dynastie Tang