

> Vietnamesische Fischsauce <

Dressing aus Fischsauce mit frischen Chilis u. Knoblauch



Zutaten:

- 3-4El Zucker
- 300ml Wasser
- 100ml Fischsauce
- Limettensaft von ca. 1 Limette (alternativ Zitrone)
- 1-2 Klein gehackte Chilis(rot und grün)
- 2 Klein gehackte Knoblauchzehen
- Klein gehackte Frühlingszwiebeln(kann man auch weglassen)

Zubereitung:

Die Menge der Zutaten kann variieren, und ist zum Teil von der verwendeten Fischsauce abhängig, die in ihrer Konzentration von Marke zu Marke schwankt.

Zucker, Wasser, Fischsoße und Limettensaft solange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Es sollte süß, sauer und leicht salzig schmecken. Zuletzt klein gehackte Chilis, Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen.

Diese Variante der Fischsauce ist in der Thaiküche sowie in der Vietnamesischen Küche weit verbreitet und wird sowohl als Dipsauce und Salatdressing gleichermaßen verwendet.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihnen

Dynastie Tang