

Erdnuss-Dip

Zutaten (2 Portionen):

Saft einer halben Limette

3 TL Erdnussbutter (crunchy) gehäuft

2 TL Sojasauce

1 TL Fischsauce (kann durch Sojasauce ersetzt werden)

1 TL Ahornsirup oder Akazienhonig

½ Knoblauch-Zehe, ausgepresst (nur, wer mag)

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel zusammengeben und so lange rühren, bis sich eine homogene Masse ergibt.

Anmerkung:

Ich habe gelernt, dass es sehr verschiedene Sojasaucen gibt. Ich hatte wohl eine sehr gute geschenkt bekommen, die sehr aromatisch war. Dadurch war der Dip zunächst sehr Sojasaucen-lastig. Ich gab dann mehr Limettensaft hinzu. Also: Wer – wie ich – nicht viel Erfahrung mit Sojasauce hat, vielleicht erst einmal etwas weniger davon nehmen.