

Mahalo Spicy Lime Sauce

Rezept für 4 Personen



Vegan, Laktosefrei

Zubereitung

Zutaten Mahalo Spicy Lime Sauce

- 120 ml BIO Sojasauce
- 60 ml Mirin
- 1 EL Sesamöl
- 1/4 Stk. Limette
- 1 kleines Stk. (ca. 10 g)
- Ingwer
- 1/4 Stk. Peperoncini
- 1/2 TL Maizena
- 150 ml Wasser
- 1 Frühlingszwiebel

Zubereitung Mahalo Spicy Lime Sauce

- Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Peperoncini in feine Streifen und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.
- Alle Zutaten (ausser Frühlingszwiebel) aufkochen.
- Das Maizena mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden.
- Die Frühlingszwiebel dazugeben und am besten bei Zimmertemperatur servieren.