

Mahalo Spicy Lime Sauce

Rezept für 4 Personen



Vegan

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.