Erdnuss-Soße

Zutaten:

70 g cremige Erdnussbutter, 3 EL Sojasoße, 1EL Agavendicksaft, 1,5 EL Reisessig, 1 EL Sesamöl, 1 große Knoblauchzehe (gepresst oder gerieben), 1 TL frischer Ingwer (gerieben), 2 TL Sambal Oelek (nach Geschmack), 3 EL Milch, 1 TL Bockshornklee (gemahlen)

Zubereitung:

Alle Zutaten in oben genannter Reihenfolge in eine Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich eine homogene Masse entwickelt hat. Wer es flüssiger möchte, kann etwas mehr Milch dazugeben und gegebenenfalls nachwürzen. Schmeckt gut zu Hühnchennuggets und Reis. Es ist auch ein hervorragendes Dressing für einen Vietnamesischen-Reisnudel-Salat.

Guten Appetit!