

CHILI-DIP **(NAAM-JIM-AHARN-TALEY- PHAO)**

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

- 6 Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
- 5 Scheiben Ingwer (Khing),(Frisch)
- 5 Korianderwurzeln (Pak-Chi)
- 5 Thail. Chilischoten (Phrik-Kii-Noo),(Rot)
- 5 Thail Chilischoten (Prik-Kii-Noo),(Grün)
- 1EL Sojasauce (Naam-Si-Luh) (Hell)
- 6EL Fischsauce (Naam-Pblaa)
- 3EL Palmzucker (Naam-Taan-Pieb) (Ersatz: Brauner Zucker:
Naam-Taan-Sei-Deng) oder (Haushaltszucker: Naam-Taan)
- 6EL Limettensaft (Naam-Manao) (Alternativ: Limonen oder Zitronensaft)

VORBEREITUNG:

1. Den Knoblauch schälen und fein zerkleinern.
2. Den Ingwer putzen und zerkleinern.
3. Die Korianderwurzel waschen und klein schneiden
4. Die Chilis gut waschen und zerkleinern.
5. Die Korianderblätter gut waschen, putzen und ganz klein schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Den Knoblauch, Ingwer, Korianderwurzel und die Chilis in einen Mörser o. ä. geben, alles mit einem Stößel oder Stampfer zerstampfen.
2. Die Fischsauce, Limetten oder Zitronensaft und den Zucker begeben, alles gut miteinander vermischen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Die Mischung in eine Schüssel schütten und mit den geschnittenen Korianderblättern bestreuen.

ANMERKUNG:

Dieser Dip wird gerne zu den Früchten des Meeres gereicht.