

Rezept: Zitronengras-Sojasauce

Das braucht's

- 2 Stangen Zitronengras
- 2Stk Knoblauchzehen
- 300g Sojasauce
- 100g Wasser
- 5Stk Wachholderbeeren
- 5g Senfsamen
- 2Stk Nelken
- 20g Ingwer



Und so wird's gemacht

Zitronengras in feine Ringe schneiden, den Knoblauch pressen und gemeinsam mit der Sojasauce und den Gewürzen in einem Topf zum köcheln bringen und auf ca. 200g einreduzieren lassen. Die Sauce mit einem Sieb passieren und bis zur Verwendung kühl stellen. Nach Bedarf kann vor dem Servieren frisches Zitronengras dünn aufgeschnitten werden und der Sauce beigemischt werden für die besondere Mischung.

Gut zu wissen

Passt zu unseren KADI Frühlingsrollen, unter www.kadi.ch/produkte/fruehlingsrollen findest du unsere Frühlingsrollen.