

Priknamjim

(Fischsauce mit Chili und Kräutern)



Zutaten:

6 frische kleine Chilis
7 EL Fischsauce
2 EL Limettensaft
4 EL kaltes Wasser
2 TL gehackter Koriandergrün oder Petersilie
1 Knoblauchzehe
2 TL Zucker

Zubereitung:

Die Chilis in kleine Scheiben schneiden, dann etwas zerhacken, den Koriandergrün bzw. die Petersilie zerkleinern und die Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden.

Das ganze dann mit der Fischsauce, den Limettensaft, dem Wasser und dem Zucker gut vermengen ...

Das ganze kann dann 3-4 Tage in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werde

Wünsche einen guten Appetit ...