

## Sambal-Sauce (Indonesien)

### Zutaten für 4 Personen

2		Schalotten	
1		Knoblauchzehe	
3		Chili	
2		Mandelkerne	Zutaten im Cutter fein zerkleinern
3	EL	Erdnussöl	Zutaten im heissen Öl einige Minuten unter Wenden braun werden lassen
1		Lorbeerblatt, klein	
1	dl	Tamarindenwasser	
1 ¼	dl	Kokosmilch	Zutaten begeben und kochen bis die Sauce dickflüssig wird. Lorbeerblatt entfernen. Kalt servieren.

#### Asiatische Gewürze:

Thanh Hung AG  
Wehntalerstr. 280  
8046 Zürich-Affoltern