

Sauce Chien

Zutaten für eine kleine Schüssel

- 2 Frühlingszwiebeln
- einige Blätter Petersilie
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 frische Chilischote
- 1 Limette
- Salz
- 50 ml Wasser
- 50 ml Olivenöl



Zubereitung

1. Frühlingszwiebel, Petersilie, Knoblauch und Chilischote fein hacken
2. Limettenzesten dazugeben, salzen
3. Mit kochendem Wasser übergießen, umrühren, abdecken und einige Minuten ziehen lassen
4. Limettensaft und Öl dazugeben und alles gut vermischen