

Sesam-Soße

Für 4 Personen

3 EL gemischter Sesam	je 1/2 rote und gelbe Paprika	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Koriander	3 EL Reisessig	1 EL Sesamöl
2 EL Sonnenblumenöl	50 ml Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Prise Dayong		

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Paprika putzen und fein würfeln. Basilikum und Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Reisessig mit Sesamöl, Sonnenblumenöl und Hühnerbrühe verrühren. Gerösteten Sesam und Paprikawürfel untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Dayong und einer Prise Zucker abschmecken. Vor dem Servieren die Kräuter untermischen.

Karlheinz Hauser Montag, 4. August 2008