

Nam Horapha – Basilikasås

Den här dipsåsen har en pikant, sötaktig mintsmaak som passar till fisk, skaldjur och kött. Varm är såsen god till kyckling.

½ stor lök

2 vitlöksklyftor

2 msk asiatisk basilika, hackad eller 1 msk vanlig basilika och 1 msk mynta)

2 msk hackade nötter

4 röda chili, malda

3 msk saft av lime

1 msk smält palmsocker

1 msk sesamfrö

garnera med hackad färsk mynta eller basilikablad

Finhacka löken och pressa vitlöken. Blanda lökhacket och lägg det i en skål med övriga ingredienser. Blanda väl och smaka av. Vill man ha såsen tjockare kan man tillsätta mer nötter och sesamfrö. Ställ i kylskåp. Garnera med basilika eller mynta.

Recept ur Mat i litet format:
Thailand, utgiven på
B. Wahlströms Bokförlag



B. WAHLSTRÖMS



delicious cards.

08 - 723 17 00