

3 Hot Pot Dipping Saucen

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Portionen

Sesam Knoblauch Sauce

3 Esslöffel Al Amier Tahina Sesame Paste

1 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Teelöffel Zucker

1 Esslöffel Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

Koriander (optional)

Chili Sojasauce

2 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Esslöffel Lien Ying Crispy Chili in Öl

1 Teelöffel Lien Ying Reis Essig

1 Knoblauchzehe

1 Esslöffel Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

1 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Knoblauch Limetten Sauce

1 Limette, der Saft davon

1 Esslöffel Fischsauce

2 Knoblauchzehen

1 frische Chili, fein gehackt

Etwas Koriander, gehackt

1 Teelöffel Zucker

1 Esslöffel warmes Wasser (optional)

3 Hot Pot Dipping Saucen

1. Alle Zutaten für die jeweilige Sauce gut vermengen.