

Laksa Paste (*aus Singapur*)

1 TL Koriander,
1 TL Paprikapulver,
1 TL Kumin

und

½ TL Kurkuma

für ein paar Minuten erhitzen.

3 rote Chilies

2 Schalotten,

2 Lemongrass Stangen (weißer Teil),

3 Knoblauchzehen,

3cm Galangawurzel (Thai-Ingwer),

1 handvoll Cashews,

1 TL brauner Zucker,

2 TL Sojasoße,

1 EL Sesamöl,

2 EL Limettensaft

und die Gewürze in eine Mulinette geben
und zu einer feinen Paste pürieren.

Ergibt: ca. 150g

Zubereitungszeit: 15 Minuten