

## Curry-Kokos Sauce (aus den Bahamas)

1 Limette	heiß abwaschen, die Schale fein abreiben und auspressen.
1 Knoblauchzehe	fein hacken.
400g Kokosmilch	zum Kochen bringen. Die Limettenschale, den -saft und den Knoblauch hinzufügen.
2-3 TL gelbe Currypaste,	
1 TL Kurkuma	und
2 EL Sojasauce	einrühren. Mit
Salz & Pfeffer,	
1 TL Zucker	und
½ Bund Koriander ( <i>gehackt</i> )	würzen. Unter Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen.

***Ergibt: Für 3-4 Personen***

***Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten***

***Kochzeit: ca. 10 Minuten***

---