

SPIESSE MIT STEINCHAMPIGNONS UND CHILI-DIP

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Spieße:

- 8 Steinchampignons, geputzt
- 1 kleine Knoblauchzehe, klein gehackt (nach Belieben)
- 1 Stängel frischer Koriander mit Wurzel (Wurzel sehr fein gehackt)
- 1 EL Zucker
- 2 EL helle Sojasauce
- 16 Holzspießchen

Für den Dip:

- 1 EL Zucker
- 100 ml Reisessig
- 1 kleine Chilischote
- 1/3 EL Ingwer, fein gehackt
- Gehackte Blätter vom Korianderstängel

Für den Dip

Essig und Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Die Chilischote halbieren, den Samen entfernen und in sehr feine Streifen schneiden. Mit dem Ingwer zur Essig-Zucker-Mischung dazugeben. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und den gehackten Koriander dazugeben.

Für die Spieße

Die Korianderwurzel, den Knoblauch, die Sojasauce und den Zucker vermengen. Die halben Pilze auf die Spieße aufstecken, mit der Sojasauce-Mischung bestreichen. In einer feuerfesten Form bei 180–200 °C ca. 6–8 Minuten backen. Mit dem Dip servieren. Schmeckt auch kalt!



Tipp:

Der Dip bleibt im Kühlschrank zwei Wochen frisch und lässt sich auch einfrieren, verliert dabei allerdings an Schärfe. Deshalb kann man eine größere Menge auf Vorrat herstellen, wenn der Aufwand zu groß erscheint. Als Alternative bietet es sich an, eine fertige Sauce im Thai- oder Asialaden zu kaufen.