



Erdnuss-Sesam-Chili Dip

Für 4 Marmeladegläser ca. 1,2 kg fertiger Dip

Zutaten:

150 g	Karotten, geschält und grob geraspelt
75 g	Ingwer, geschält und grob geraspelt
100 g	Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
20 g	Knoblauch, geschält und grob gewürfelt
15-20 St.	Chilischoten rot, grob geschnitten
200 g	Tahin, Sesampaste
100 ml	Erdnussöl
150 ml	Sojasauce
3 EL	brauner Zucker
250 ml	Wasser
	Apfelessig nach Geschmack

Herstellung:

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 15-25 köcheln lassen.
2. Mit einem Standmixer (wird dadurch feiner) oder Stabmixer fein pürieren.
3. In Vorbereitete (heiß ausgewaschenen) Marmelade Gläser bis 2 cm unter dem Rand einfüllen.
4. Abkühlen lassen.
5. Hält ca. 1-2 Wochen im Kühlschrank – bei nicht sofortigem Gebrauch einfrieren.

TIPP:

Passt Besten zu gegrilltem Gemüse und Kartoffel aus dem Backofen.