Azjatycki sos dipowy

4 porcje

22 minuty

Składniki

- 3 ząbki czosnku
- 3 gałązki świeżej kolendry, łodygi i liście
- 60 ml sosu sojowego
- 60 ml ryżowego octu winnego
- 50 g cukru
- 60 ml soku z cytryny

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść czosnek i kolendrę w kielichu do gotowania.
2. Posiekaj.
3. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.
4. Dodaj wszystkie pozostały składniki.
5. Ugotuj.
6. Gotowe do podania! Smacznego!