



Sos chili

 6 porcji

 10 minut

Składniki

- 10 ml wody
- 20 ml oleju sezamowego
- 20 ml octu ryżowego (można też użyć soku z limonki)
- 20 g cukru
- 2 łyżki miodu
- 30 g świeżego imbiru
- 1 łyżeczka soli
- 4 ząbki czosnku
- 2 papryczki chili z nasionami

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść wszystkie składniki w kielichu do gotowania.

3

Posiekaj.

4

Podawaj z różnymi potrawami i przekąskami. Smacznego!