

# Khem Thet Phau

(Scharfe Gewürzpaste)



6 Knoblauchzehen  
4 EL gehackten Chili  
5 EL Hoi Sin Soße  
2 EL Austernsoße  
3 TL Zucker  
7 EL Öl

den Knoblauch und die Chillis fein hacken.

Den Knoblauch in 5 EL Öl gelb anbraten, dann den gehackten Chili dazugeben und etwas anbraten. Dann die Hoi Sin und Austernsoße dazugeben und unter rühren gut vermengen. Nun den Zucker und die restlichen 2 EL Öl hinzugeben und alles nochmals gut erhitzen.

Die Masse in ein sauberes Einweck - Glas geben, verschließen und abkühlen lassen. Der Geschmack entwickelt sich dann noch mehr, wenn die Masse in dem Glas 2 Tage gezogen hat!

Ich nehme das Glas mit auf Arbeit und verfeinere damit mit 1/2 - 1nen ganzen TL unser Kantinenessen :-)

Wünsche einen guten Appetit ;-)