

## **Spice Explosion für 15 Happen (ca. 4-6 Personen)**

### **Zutaten aus dem Asialaden**

- 1 TL Thai Shrimp Paste (gkapi)
- 150 g brauner Rohrzucker
- 2 EL Fish Sauce (nam pla)
- 1 EL geriebener, frischer Galgant
- 80 ml Tamarinde Saft/Püree (Alternativ geht auch Limettensaft)
- 15 größere, frische Spinatblätter
- 15 Erdnüsse, geröstet
- 15 getrocknete Shrimps, grob gehackt
- 1-2 (Thai)chili, in Scheibchen geschnitten
- 1/4 Limette (unbehandelt), in feine Stückchen geschnitten (mit Schale)
- Frischer Ingwer, fein gewürfelt oder etwas Sushi Ingwer (es werden 4-6 Portionen à max. 1/4 TL verwendet)
- Frische Schalotte, fein gewürfelt (es werden 4-6 Portionen à max. 1/4 TL verwendet)
- 4 EL Kokosraspel, in der Pfanne goldgelb geröstet

### **Zubereitung**

Für die Spezial Sauce in einem kleinen Topf die Shrimp Paste, Fish Sauce, Zucker, Galgant, Tamarinde Püree oder Saft ca. 5 Minuten sirupartig einkochen. Dann den Sirup in eine kleine Schüssel umfüllen.

Von der Spezial Sauce wird jeweils 1 TL pro Spinatblatt verwendet. Der Rest kann für asiatische Rezepte verwendet werden.

Die Zusammenstellung der „Spice Explosion“ Happen wird am **15.3.2021 live erklärt**.