

Mango-Chili-Sauce

6 Personen

Zutaten:

- Ein reife Mango
- Salz / Weißer Pfeffer
- Eine frische rote Chilischote
- Ggf. Chilipulver
- Zwei große Möhren
- Leinöl
- Weißweinessig

So wird es gemacht:

Die Mango schälen und vom Kern nehmen. Fruchtfleisch in ein ausreichend großes Gefäß geben. Die Möhren schälen und fein raspeln, dann Raspel zu der Mango geben. Nun einen Schuss Weißweinessig und Leinöl, Salz und Pfeffer zugeben.

Chilischote waschen, Ende abschneiden, halbieren und die Kerne entfernen. Dann in kleine Stückchen schneiden. Stückchen in die Schüssel geben und alles zusammen pürieren. Ggf. auch mit Chilipulver nachwürzen. Sollte die Sauce noch zu flüssig sei erhöhen sie den Möhrenanteil.