



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!