

1 mała papryczka chilli, pokrojona na kawałki
2 ząbki czosnku
20 g oleju arachidowego lub kokosowego
160 g orzeszków ziemnych, prażonych
400 g mleczka kokosowego
30 g cukru palmowego
60 g mięszu lub pasty z tamaryndowca
20 g sosu rybnego
1 łyżeczka pasty z krewetek
1/2 łyżeczki soli

- do naczynia miksującego włożyć chilli i czosnek, rozdrobnić – 2 sek., obr. 7
- dodać olej, dusić – 3 min, obr. 1, temp. Varoma
- dodać orzeszki ziemne i mleczko kokosowe, gotować – 4 min, obr. 1, temp. Varoma, następnie podgrzewać – 10 min, obr. soft, temp. 80 st.
- dodać cukier palmowy, miąższ z tamaryndowca, sos rybny, pastę z krewetek i sól, gotować – 2 min, obr. 1, temp. 100 st.
- utrzeć na puree – 1 min, obr. 10
- przełożyć do miseczki, podawać po ostygnięciu

Uwaga: dip jest wyśmienity z kurczakiem Satay, smażonym lub grillowanym mięsem lub rybą jak również z tajskimi potrawami z ryżu.