



Tillman's Rezept-Tipp

Asia Dip - für die gewisse Schärfe!!!

Zubereitung: Die Chilis nach Belieben entkernen und in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten miteinander vermischen und wenn der Zucker aufgelöst ist, servieren. Vorher nochmals abschmecken. Der Dip sollte süß-sauer-scharf schmecken.

**Zutaten: 1 Limette(n), 1 1/2
EL Fischsauce, 3 TL
Palmzucker oder brauner
Zucker, ca. 1 Zehe/n
Knoblauch, 1 Chilischote(n),**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de