



Kokos-Ingwer-Sauce

Zutaten:

4dl Goerg Kokosmilch
2 EL geraffelter Ingwer
Etwas Himalayasalz
Etwas Kurkuma
1 Prise Cayennepfeffer
Etwas Knoblauchpulver
2 EL weisses Mandelmus
Kuzu (asiatisches Bindemittel & Magenschmeichler)
1 EL Edelhefeflocken

Zubereitung:

Alle Zutaten (ausser Edelhefe und Kuzu) im Mixer mischen. Dann umgiessen in eine Pfanne und langsam erwärmen. 2 EL Kuzu in wenig Wasser anrühren und zum Binden in die warme Sauce mischen. Pfanne weg vom Herd und mit 1 EL Edelhefeflocken abschmecken.