Orientalische Sauce

Kategorien:	Buffets, Dips, Soßen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1/4 Liter Suppe
2 EL Ketchup
1 TL Harissa (scharfe Würzpaste aus der Tube)
Kumin (Kreuzkümmel)

Zubereitung

Orientalische Sauce ist sehr scharf und schmeck besonders gut zu Couscous oder Gemüse. Die Orientalische Sauce sollte in einem kleinen Schälchen getrennt zum Gericht gereicht werden.
Heiße Brühe mit Ketchup verrühren und mit der sehr scharfen tunesischen Würzpaste Harissa und Kreuzkümmel (Kumin) würzen.