



GENERELL

Daddel-Mynta Sås

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Padma Lakshmi kallar denna sås för "den flytande himlen." Hon skapar här en puré av klibbiga daddlar med färsk mynta, citronsaft och serrano chili, detta skapar en söt, ljus-smaksatt och något kryddig sås. Det är ett fantastiskt komplement till vårrullar, men Padma använder den också som salladsdressing.



INGREDIENSER

- 1 st serrano chili, finhackad
- 3 st daddlar, finhackade
- 3 tsk färskpressad citronjuice
- 1 tsk salt
- 1 dl myntalöv
- 2 tsk vatten

GÖR SÅ HÄR

1

Mixa myntblad, daddlar, serrano chili, citronsaft och vatten med en mixer och mixa till en slät massa.

2

Nu är det klart och ska bara saltas till rätt smak. Serveras rumstempererat.