

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv  
Cremiger Erdnuss-Dip (Nam Jim Satay) für 4 Personen

**Zutaten:** 100 g geschälte, ungesalzene Erdnüsse, 600 ml Cocosmilch ungesüßt, 10 g gelbe Currypaste, 1 EL gekörnte Biogemüsebrühe

**Zubereitung:** Die Hälfte der Cocosmilch mit den Erdnüssen im Mixer pürieren.  
Die restliche Cocosmilch, die Currypaste und die gekörnte Brühe im Wok unter Rühren aufkochen. So bald sich die Aromen entfalten, die Erdnussmischung aus dem Mixer dazu geben und 5 Minuten bei schwacher Hitzeiterrühren.

**Tipps:** Damit die Sauce schön sämig wird, immer in die gleiche Richtung rühren. So verbindet sich die Cocosmilch am besten mit den Erdnüssen. Der Dip paßt gut zu gegrilltem Geflügel und Sate'.