

Sweet Chili Dip



200 g Sauerrahm, 10 % Fett

50 g Chilisauce, sweet

n. B. Cayennepfeffer

1 Zehe/n Knoblauch

etwas Salz

Saure Sahne und Sweet Chili Sauce in eine Schüssel füllen. Den Knoblauch schälen, fein schneiden und ebenfalls dazugeben. Alles verrühren und mit Salz abschmecken. Wem es noch nicht scharf genug ist, kann noch mit etwas Cayennepfeffer nachhelfen. Am besten noch drei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.