

# Tomatenblüte

## Asia-paste

- 3 Zehen Knoblauch (Basic I, confierter Knoblauch, ist noch besser)
- 3 Stiele Zitronengras
- 1 Stück Ingwer
- 1 Bund Koriander mit Wurzeln
- 2 Chilischoten
- 3 Anchovisfilet (statt Fischsoße)
- 1 El Kokosöl nativ ( geht sicher auch mit Palmin, doch der köstliche Kokosduft von nativem Öl fehlt dann natürlich )
- Sojasoße
- neutrales Öl
- Sesamöl

Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen. Alle Zutaten grob zerkleinern und im Mixer zu einer Paste verarbeiten oder alles kleinschneiden und von Hand mörsern. In Gläser füllen und mit Öl bedecken. Portionsweise einfrieren geht auch.