

SAKAY SY VOANJO (Chili-Erdnuss-Dip)

👤 Dimby

📁 Madagassische Rezepte

Sakay ist der madagassische Name für eine nur auf Madagaskar angebaute, Habanero-artige kleine Chili. Die damit zubereiteten Dips sind extrem scharf, weshalb wir eine etwas mildere Variante unseres Team-Mitgliedes [Dimby](#) aus Madagaskar in die Rezepte aufgenommen haben. Der Chili-Erdnuss-Dip hat es trotzdem noch in sich!

Zutaten:

- 50 g grüne Chili
- 50 g geröstete Erdnüsse
- 3 Knoblauchzehen
- 10 g Ingwer
- 5 EL Essig
- 10 EL Öl
- 1/2 TL Salz
- getrocknete Sakay



Und so geht's:

Die Zubereitung dieses Sakays ist denkbar einfach. Bei den Chilis den Strunk entfernen und die Chilis grob schneiden. Die Knoblauchzehen schälen. Wer einen Mixer hat, ist jetzt ganz klar im Vorteil: Einfach nacheinander alle Zutaten hineinwerfen und ein paar Minuten laufen lassen - fertig! Wem der Chili-Erdnuss-Dip noch zu mild ist, der wirft noch getrocknete Sakay mit hinein, um nach Bedarf nachzuschärfen. Ganz wichtig: Das Erdnuss-Sakay kann man problemlos über Monate in einem Glas im Kühlschrank aufbewahren, wenn man eine fingerbreite Schicht Öl darüber gibt. Da das Öl gelegentlich nachgefüllt werden muss und man immer wieder Sakay entnimmt, verändert sich mit der Zeit die Farbe. Das Sakay wird ölig und dunkler. Im Foto oben ist das Erdnuss-Sakay im großen Alutöpfchen ganz frisch zubereitet, das Erdnuss-Sakay im kleineren Alutöpfchen ist schon einige Monate alt.