Tahini-Sauce (ergibt ca. 350 ml) · ca. 5 Min.

Die Grundsauce aus Sesampaste, Zitrone und Knoblauch – zu Gemüse, Fisch, Fleisch und Falafel.

150 g helles Tahini	im Glas gut umrühren (das Fett setzt sich ab)	zu einer dicken Sauce verrühren	ggf. tropfenweise Wasser zugeben, bis sie die Konsistenz von flüssigem Honig hat
120 ml Wasser			
2 EL Zitronensaft			
1 mittelgroße Knoblauchzehe	zerdrücken		
¼ TL Salz			

Tipps

- Im Schraubglas im Kühlschrank bis zu 1 Woche haltbar. Vor Gebrauch umrühren und bei Bedarf etwas verdünnen.
- Helles Tahini aus Nablus, Nazareth, dem Libanon oder Palästina schmeckt am besten.

Quelle: Yotam Ottolenghi, Sami Tamimi – Jerusalem, S. 298