Süße Chilisoße

Zutaten für ca. 300 ml

3 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken.
30 g frischer Ingwer	schälen und fein hacken.
2 rote Peperoni	und
2 grüne Peperoni	waschen und in feine Ringe schneiden. (Je nach Schärfewunsch, entsprechend die Peperonisorte aussuchen)
3 EL Öl	in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch, den Ingwer und die Peperonistreifen leicht andünsten.
35 g braunen Zucker	und
20 g Waldhonig	dazugeben und schmelzen lassen.
2 EL Tomatenmark	zugeben, kurz mitdünsten und mit
200 ml Gemüsebrühe	auffüllen. 5 -7 Minuten offen köcheln lassen, dann mit
Pfeffer und Salz	abschmecken und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
5 Stiele Petersilie	waschen, fein hacken und zusammen mit
50 ml. Limettensaft	zur Soße geben. Noch einmal mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.

Das passt dazu: Kurzgebratenes, Gegrilltes, Fisch oder Shrimps