Koriander-Kokos Chutney

(wahlweise auch mit Minze)

Ein oder zwei Kokosnüsse (wenn keine Kokosnüsse vorhanden kann man sie auch durch Kokosmilch und Kokosraspeln ersetzen)
Eine gute Handvoll Koriander
Zitronensaft einer Zitrone
Grüne Chillis 1-2
1 -2 Knoblauchzehen
Ingwer frisch gerieben
Wahlweise mit Joghurt oder Wasser etwas strecken
Salz nach Geschmack
Rohrzucker oder Agavendicksaft nach Geschmack

Kokosnuss aushöhlen, Koriander erst zupfen, dann waschen, dann klein hacken, zusammen mischen, Chillis miniklein schneiden, je nachdem wie scharf man es haben möchte, mit oder ohne Kerne, Knoblauchzehen hinein pressen, Ingwer hineinreiben, mit Zitronensaft begießen, mit Joghurt oder Wasser strecken