

# GOCHUJANG BUTTER

Food & Drinks



## ZUBEREITUNG

Butter in ein hohes Rührgefäß geben und 3 Minuten mit dem Handmixer mit Quirlen aufschlagen. Knoblauchzehe abziehen, hineinpressen und die restlichen Zutaten ergänzen. Alles erneut 1 Minute aufschlagen und im Anschluss in eine Servierschale umfüllen. Etwa 1 Stunde durchziehen lassen und dann sofort oder auch gekühlt servieren.

### TIPP

Statt Gochujang passt auch Sambal Oelek oder chiliflocken in Öl in die Butter. Oder Zitronenabrieb. Oder Limette. Oder Rosa Pfeffer. Der Möglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt.

## ZUTATEN

### Für etwa 125 g Butter

- 125 g Butter, zimmerwarm
- 1 EL Gochujang
- 1 TL Ahornsirup
- 2 TL Sesamöl, geröstet
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz

## UTENSILIEN

hohes Rührgefäß, Handmixer mit Quirlen, Knoblauchpresse