

Gochujang Butter

Lecker



ZUBEREITUNG

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

ZUTATEN

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