Walnussbutter
Hétáo jiàng

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
100 g Walnüsse
1 Zehen(n) Knoblauch
125 g Butter
1 Prise Pfeffer weiß
1 EL Sojasauce

Vorbereitung
Die Walnüsse hacken, die Knoblauchzehe schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

Zubereitung
Die Butter zerlassen, Knoblauch und Walnusskerne zugeben. Solange rühren, bis die Butter hellbraun wird. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

© 2024 coquina.de