Honig Sauce
Fēngmì jiàng

Honig-Sauce, auch bekannt als Fēngmì jiàng, hat einen süß-salzigen Geschmack. Sie kombiniert die natürliche Süße des Honigs mit einer leichten Säure, was sie zu einer vielseitigen Ergänzung für viele Gerichte macht. Diese Sauce passt hervorragend zu Fleisch, Fisch und Gemüse und kann den Geschmack dieser Speisen wunderbar hervorheben.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
250 g Tofu
3 EL Honig
100 ml Schlagsahne
1 TL Orangenlikör
1 TL Zitronensaft
50 g Pistazien

Zubereitung
Den Tofu in eine Schüssel geben und mit dem Honig, der Schlagsahne, dem Orangenlikör und dem Zitronensaft zu einer cremigen Sauce verrühren, die Pistazien hacken und über die Sauce streuen. Diese Sauce passt zu frischen Früchten.

© 2026 coquina.de