



Honig-Soja-Senf-Butter

🕒 10–15 Min 

Zubereitung

- 1 Für diese herrliche Grillbutter wird im ersten Schritt die weiche Butter mit dem Honig und Senf gut zu einer cremigen Masse verrührt.
- 2 Dann wird die Butter mit Sojasauce, Salz, Pfeffer und Ingwer abgeschmeckt.
- 3 Abschließend im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren gegebenenfalls nachwürzen.

TIPP: Schmeckt hervorragend zu Baguette oder Gegrilltem.

Zutaten 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Butter
4 EL	Senf
4 EL	Honig
2 EL	Sojasauce
0.5 TL	♦ Ingwer gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz

