



Zutaten

- 250g weiche Butter
- 50g Walnussmiso
- 1/2 Tl. Salz
- optional:
1 Zehe Knoblauch

Tipp: Misobutter kann auch in einem Topf vorsichtig erhitzt werden, bis das Miso und der Knoblauch leicht angeröstet sind. Dadurch entsteht ein noch intensiverer Geschmack, welcher an Bratensaft erinnert.

Miso Butter

🕒 10 Minuten

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
2. Mit einem Mixer oder am besten mit einem Pürierstab zu einer gleichmäßigen Masse vermengen.
3. Die Misobutter in ein verschließbares Glas geben und gut hineindrücken, um Luftblasen möglichst zu vermeiden.

Misobutter steckt voller Geschmacksaromen und eignet sich zum Aufpeppen vieler Gerichte, etwa zum Grillen, Braten oder Backen von Gemüse, zum Verfeinern von Nudel-, Reis-, oder Kartoffelgerichten oder auch einfach nur aufs Brot gestrichen.

Im Kühlschrank für mehrere Wochen haltbar.