

# Hot Honey Sauce



## TIPP

Die pikante und zugleich süße Marinade eignet sich zum Verfeinern von Grillfleisch, Ofengemüse und natürlich Käse.

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g BIO SONNE Honig  
25 ml Essig  
2 EL COOK! Chili  
1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG:

1. Den Honig mit Salz und Chili in einen Topf geben und bei geringer Hitze und permanentem Rühren zum Köcheln bringen.
2. Dann den Essig unterrühren und die Mischung leicht abkühlen lassen.
3. Im Anschluss in sterile Schraubgläser füllen.