

Hot Honey Garlic Sauce



ZUTATEN FÜR 1 GROSSES GLAS:

- 4 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 1 TL LANDFEIN Butter
- 1 BIO SONNE Orange
- 500 g BIO SONNE Bio-Honig
- 1 EL COOK! Paprikapulver
- 1 TL COOK! Chili
- ½ TL COOK! Pfeffer
- ½ TL Salz

ZUBEREITUNG:

Den Knoblauch schälen, fein pressen und in Butter glasig anschwitzen. Alles mit dem Saft und dem Abrieb der Orange ablöschen und den Honig darübergeben. Die Mischung einmal aufkochen und die übrigen Gewürze einrühren. Die Sauce dann in ein sauberes Schraubglas füllen und vollständig abkühlen lassen.

