

TANDOORI-STEAKBUTTER

Zubereitung:

Butter schaumig-weiß aufschlagen. Alle Zutaten beifügen und mit Thai-Fischsauce, Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Die Butter auf Alufolie geben und zu einer Rolle formen und in die Kühlung geben.

Gutes Gelingen Kochschule esscapade

Zutaten für 5 Portionen:

250 g	Butter
2-3 EI	getrocknete Curry-
	blätter
200 g	Butter, zimmerwarm
3 El	Tandoorigewürz-
	mischung
½ TI	Chiliflocken
60 g	frisch geraspeltes
	Kokosfleisch
1 TI	Fleur de Sel
1 TI	fein abgeriebene
	Schale von Bio-Limette





info@kochschule-esscapade.de