

## Currybutter

250 g weiche Vorzugsbutter

2 EL Zitronensaft

1 EL Sardellenpaste

1-2 EL Madras-Currypulver

Salz, Pfeffer



**1** Vorzugsbutter, Zitronensaft und Sardellenpaste miteinander schaumig rühren, bis die Masse fast weiss ist und das doppelte Volumen erreicht hat.

**2** Gewürze unter die Grundmasse mischen.

**3** Diese Butter kann auch mit normalem Currypulver zubereitet werden. Sie wird dann sehr mild.

Zu Apérohäppchen, Geflügel, Lamm, Käse, rohem Gemüse.