

Geröstete Nüsse mit Shiokoji



Beschreibung

Shiokoji, eine salzige Umami-Marinade, gehört zu unseren weniger bekannten Produkten — aber mit vielfältiger Anwendung in der Küche, sowohl in der Sternegastronomie als auch zuhause.

Unsere japanische Freundin Yuhi Che, die in Tschechien lebt, zeigt uns, dass man Shiokoji nicht nur für Fleisch verwenden muss, sondern z. B. auch zur Zubereitung eines herzhaften Snacks:

Zutaten

- Geröstete Nüsse – 100 g
- Shiokoji – 2 Teelöffel
- Ahornsirup – 1 Esslöffel

Zubereitungsschritte

1. Gib die Nüsse in eine Pfanne (mittlere Temperatur), füge den Ahornsirup hinzu und vermische alles gut.
2. Gib das Shiokoji dazu und nimm die Pfanne von der Hitze (abdrehen).
3. Lege alles für 20 Minuten in einen Ofen bei 120 °C, damit es austrocknet (die Mischung wird klebrig).

Es ist wirklich einfach und unglaublich lecker ... probiere es aus!