



## Honig Sauce

### Fēngmì jiàng

Honig-Sauce, auch bekannt als Fēngmì jiàng, hat einen süß-salzigen Geschmack. Sie kombiniert die natürliche Süße des Honigs mit einer leichten Säure, was sie zu einer vielseitigen Ergänzung für viele Gerichte macht. Diese Sauce passt hervorragend zu Fleisch, Fisch und Gemüse und kann den Geschmack dieser Speisen wunderbar hervorheben.

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 10 Minuten

#### Zutaten für 4 Portionen

250 g Tofu  
3 EL Honig  
100 ml Schlagsahne  
1 TL Orangenlikör  
1 TL Zitronensaft  
50 g Pistazien

#### Zubereitung

Den Tofu in eine Schüssel geben und mit dem Honig, der Schlagsahne, dem Orangenlikör und dem Zitronensaft zu einer cremigen Sauce verrühren, die Pistazien hacken und über die Sauce streuen. Diese Sauce passt zu frischen Früchten.