

# Vorspeise

Pimientos de Patron mit Yuzu-Miso Dip

Zutaten:

250 g Pimientos de Padron  
100 g Misopaste weiß oder hell  
15 ml Yuzusaft  
10 ml Ahornsirup  
Fleur de Sel  
Rapsöl

Zubereitung:

Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pimientos darin vorsichtig braten. Dabei immer wieder wenden bis sie Blasen bilden. Danach die Pimientos aus der Pfanne nehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Fleur de Sel würzen. Für den Dip Miso, Yuzusaft und Ahornsirup in einer Schüssel verrühren und in kleine Schälchen abfüllen.