



VEGANE BIERONNAISE

ZUTATEN

225 g **Cashewkerne**
100 ml **frisches VELTINS**
1 **Knoblauchzehe**
1 EL **milder Senf**
1 EL **Sonnenblumenöl**
1 TL gemahlene **Kurkuma**
Salz

Aus dem Buch „Biergrillen“ von
Barbara Dicker und Hans Kurz,
ars vivendi-Verlag, 2016

ZUBEREITUNG

Die Cashewkerne 4-5 Stunden in frischem VELTINS einweichen. Den Knoblauch schälen, grob hacken und mit den anderen Zutaten zu den Bier-Cashews geben. Alles mit dem Pürierstab zerkleinern, bis eine homogene Masse entsteht. Vor dem Servieren sollte die Bieronaise für etwa 1 Stunde kühl gestellt werden.

