



# VEGANE BIERONAISE

## 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.

