香料黄油酸奶酱



制备过程	20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	
份	4

Elif 的浓郁酸奶酱搭配香气四溢的香料黄油，是新鲜出炉面包的完美佐餐——制作简单、风味十足，令人难以抵抗。

酸奶酱

750 g 酸奶, 脂肪含量至少为10%

1 未处理的柠檬, 取果皮屑和汁水

1 小 蒜瓣, 擦碎

1 - 2 茶匙 盐

香料黄油

100 g 黄油

1 茶匙 红椒粉

1 茶匙 薄荷, 已干燥

酸奶酱

用勺子将所有食材轻轻拌匀，使酸奶保持其细腻浓稠的质地。 食用前请冷藏保存。

香料黄油

将黄油切成大块，放入小锅中，一边搅拌一边融化。 加入红椒粉和薄荷。 继续加热并不断搅拌，直至泡沫消失、乳清与脂肪分离，并且黄油呈浅褐色。 随即将焦化黄油从炉灶上移开。

装盘

将酸奶酱涂抹在浅口盛菜碗的底部。 将热香料黄油淋在酸奶上。 搭配温热面包作为蘸酱食用。

小费

这道基础食谱可根据您的口味进行调整，可选用不同品种的甜椒或辣椒，以及夏香薄荷或百里香等新鲜香草。

附加信息

创建时间	27.11.2026