Receta Sriracha miso

Ingredientes

Miso: 50g

Aceite de girasol: 1 cda

Sriracha: 100g

, Mantequilla: 2 cda

Instrucciones

- Poner en una olla el miso con el aceite y cocinar a fuego medio hasta dorarlo y removiendo todo el rato
- Cuanto más dorado mejor, pero hay que tener cuidado de no quemarlo
- Pesglasar la olla con 60ml de agua
- Añadir la sriracha y la mantequilla e integrar todo