

## **REZEPT**

### **Für die Eiszapfen**

8-10 Eiszapfen  
Etwas Sesamöl  
Etwas Butter  
Etwas Salz

Das Grün der Eiszapfen abschneiden und die Eiszapfen schälen. Sesamöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eiszapfen darin schwenken, bis sie beginnen, weich zu werden. Die Eiszapfen sollten aber unbedingt ihren Biss behalten!

Die Eiszapfen mit Salz abschmecken.

### **Für die Misobutter**

100 ml Dashi oder Wasser  
50 g Misopaste (z. B. Genmai Miso)  
100 g Butter

Dashi/Wasser und Butter aufkochen. Die Miso-Paste einrühren und alles reduzieren lassen. Mit einem Stabmixer aufschäumen.

### **Anrichten**

Rettichsprossen

Die Misobutter auf einen Teller gießen und die Eiszapfen darauf anrichten. Dann die Rettichsprossen auf den Eiszapfen verteilen.