KIKKOMAN®

Sojasauce-Kräuterbutter

Gesamtzeit **10 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'143 kJ / 512 kcal

Fett: **54.2 g** Eiweiss: **3.9 g**
Kohlenhydrate: **2 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Knoblauchzehe
2	Stängel Basilikum
250 g	weiche Butter
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
3 EL	geriebener Parmesan
1 EL	Ahornsirup
	Zitronenpfeffer oder Schwarzpfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Sojasauce-Kräuterbutter Knoblauch abziehen und fein hacken. Basilikum waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Schritt 2

Butter mit Knoblauch, Basilikum, Sojasauce, Parmesan und Ahornsirup verrühren und mit Zitronenpfeffer würzen.