

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 | <u>Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce</u> |
| 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.