

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.