

# Sojasauce-Kräuterbutter

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

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2143 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.