

Kräuterbutter mit Sojasauce

Gesamtzeit 10 Min. 10 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):

2.143 kJ / 512 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

1 Knoblauchzehe2 Stängel Basilikum250 g weiche Butter

4 EL <u>Kikkoman natürlich</u>

gebraute Sojasauce

3 EL geriebener Parmesan

1 EL Ahornsirup

Zitronenpfeffer oder Schwarzpfeffer Fett: **54,2** g Eiweiß: **3,9** g

Kohlenhydrate: 2 g

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die 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 und bis zum Servieren kaltstellen.