KIKKOMAN

# Kräuterbutter mit Sojasauce

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 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.