

Сливочное масло с соевым соусом и травами

Общее время 10 мин 10 мин Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):
2143 кДж / 512 ккал

Жиры: 54,2 г Белки: 3,9 г
Углеводы: 2 г

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

4 порции

1	чеснок
2	листья базилика
250 г	сливочное масло мягкое
4 ст. л.	Соевый соус натурального брожения Kikkoman
3 ст. л.	тертый пармезан
1 ст. л.	кленовый сироп лимонный или черный перецлимонный или черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Приготовить масло с соевым соусом и травами. Чеснок очистить и мелко нарезать. Базилик помыть, осушить и оторвать листья. Листья порезать тонкими полосочками.

Шаг 2

Чеснок, базилик, соевый соус, пармезан и кленовый сироп перемешать со сливочным маслом, приправить лимонным перцем.