

Сливочное масло с соевым соусом и травами

Общее время 10 мин 10 мин Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):

2 143 кДж / 512 ккал

Жиры: **54,2 г** Белки: **3,9 г**

Углеводы: **2 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

- | | |
|----------|--|
| 1 | чеснок |
| 2 | листья базилика |
| 250 г | сливочное масло
мягкое |
| 4 ст. л. | <u>соевого соуса</u>
<u>натурального брожения</u>
<u>Kikkoman</u> |
| 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.