KIKKOMAN

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.	соевого соуса 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.