

BBQ sojasauce & krydderurtesmør

Samlet tid **10 min.** 10 min. Arbejdstid

Næringsindhold:
2143 kJ / 512 kcal

Fedt: **54,2 g** Protein: **3,9 g**
Kulhydrater: **2 g**

INGREDIENSE

R

4 Portioner

- 1** fed hvidløg
- 2** stilke basilikum
- 250 g** blødt smør
- 4 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
- 3 spsk.** revet parmesan
- 1 spsk.** ahornsirup
- Citronpeber eller sort peber

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Tilbered BBQ smørret ved at pille hvidløget og hakke det fint. Skyl basilikummen, dup den tør og riv bladene af. Skær stængerne i tynde strimler.

Step 2

Bland hvidløg, basilikum, sojasauce, parmesan og ahornsirup med smør og smag til med peber.