KIKKOMAN

Salsa de soja y mantequilla de hierbas para barbacoa

Tiempo total **10 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
2.143 kJ / 512 Kcal

Grasas: **54,2 g** Proteínas: **3,9 g**
Carbohidratos: **2 g**

INGREDIENTES

4 porciones

1	diente de ajo
2	tallos de hojas de albahaca
250 g	de mantequilla suavizada
4 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
3 cucharadas	de queso parmesano rallado
1 cucharada	de sirope de arce
	Pimienta con limón o pimienta negra

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para preparar la salsa de soja y la mantequilla de hierbas, pele y pique el ajo. Lave la albahaca, seque mediante ligeras palmaditas y retire las hojas. Corte las hojas en tiras finas.

Pasos 2

Mezcle el ajo, la albahaca, la salsa de soja, el queso parmesano y el sirope de arce con la mantequilla y aderece con la pimienta con limón.