

# Salsa de soja y mantequilla de hierbas para barbacoa

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

Información nutricional (por porción)  
**2143 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.