

Manteiga de ervas e molho de soja

Tempo total **10 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
2143 kJ / 512 kcal

Gorduras totais: **54,2 g** Proteína: **3,9 g**
Hidratos de carbono: **2 g**

INGREDIENTES

4 Porções

- 1** dente de alho
- 2** punhado de folhas de manjeriço
- 250 g** de manteiga à temperatura ambiente
- 4 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
- 3 colheres de sopa** de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa** de xarope de ácer
- Pimenta de limão

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para preparar a manteiga de ervas e molho de soja, descasque e pique o alho. Lave, seque e retire as folhas de manjeriço. Corte as folhas em tiras finas.

Passo 2

Misture o alho, o manjeriço, o molho de soja, o parmesão e o xarope de ácer com a manteiga e tempere com pimenta de limão.