KIKKOMAN

Manteiga de ervas e molho de soja

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

Informação nutricional (por porção)
2.143 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 manjericão
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 colheres 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 manjericão. Corte as folhas em tiras finas.

Passo 2

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