

Sauce BBQ au soja et beurre aux fines herbes

durée totale **10 min.** 10 min. temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
2143 kJ / 512 kcal

Matières grasses: **54,2 g** Protéines: **3,9 g**
Glucides: **2 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

1 gousse d'ail
2 tiges de feuilles de basilic
250 g de beurre ramolli
4 càs Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
3 càs de parmesan râpé
1 càs de sirop d'érable
Poivre au citron ou poivre noir

PRÉPARATION

Étape 1

Pour préparer la sauce soja et le beurre aux fines herbes, peler et hacher finement l'ail. Laver le basilic, le sécher en le tapotant et en retirer les feuilles. Couper les feuilles en lamelles fines.

Étape 2

Mélanger l'ail, le basilic, la sauce soja, le parmesan et le sirop d'érable avec le beurre et assaisonner de poivre au citron.