

# Bylinkové BBQ máslo se sójovou omáčkou

Celkový čas vaření **10 min.** **10 min.** Doba přípravy

Nutriční hodnoty (na porci):  
**2.143 kJ / 512 kcal**

Tuky: **54,2 g** Bílkoviny: **3,9 g**  
Sacharidy: **2 g**

## INGREDIENCE

**4 Porce**

- 1** stroužek česneku
- 2** stonky bazalky (pouze lístky)
- 250 g** změkklého másla
- 4 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka  
přirozeně fermentovaná  
tekuté ochucovadlo
- 3 polévkové lžíce** strouhaného parmazánu
- 1 polévková lžíce** javorového sirupu
- 1 polévková lžíce** Citronový pepř nebo černý pepř (dle chuti)

## POSTUP PŘÍPRAVY

**Krok 1**

Česnek oloupejte a najemno nasekejte.  
Bazalkové lístky omyjte, osušte a nakrájejte na tenké proužky.

**Krok 2**

Do misky dejte změkklé máslo a přidejte česnek, bazalku, Kikkoman Sójovou omáčku, parmazán a javorový sirup.