

Barbeküde Soya Soslu ve Otlı Tereyağı

toplam süre **10 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.143 kJ / 512 kcal

Yağ: **54,2 gr** Protein: **3,9 gr**
Karbonhidrat: **2 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

- | | |
|----------------|------------------------------|
| 1 | diş sarımsak |
| 2 | sap fesleğen yaprağı |
| 250 gr | yumuşamış tereyağı |
| 4 yemek kaşığı | <u>Kikkoman Doğal Olarak</u> |
| 3 yemek kaşığı | <u>Fermente Soya Sosu</u> |
| 1 yemek kaşığı | rendelenmiş parmesan |
| | akçaağaç şurubu |
| | Karabiber |

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Soya soslu ve otlı tereyağını hazırlamak için, sarımsağı soyun ve ince bir şekilde doğrayın. Fesleğeni yıkayın, kurulayın ve yapraklarını koparın. Yaprakları ince şeritler hâlinde kesin.

Adım 2

Sarımsak, fesleğen, soya sosu, parmesan ve akçaağaç şurubunu tereyağı ile karıştırın ve limonlu karabiberli baharat karışımını ekleyin.