

# Masło ziołowe z sosem sojowym do potraw z grilla

Czas ogółem **10 min** 10 min Czas przygotowania

Wartości odżywcze (na porcję)  
**2143 kJ / 512 kcal**

Tłuszcz: **54,2 g** Białko: **3,9 g**  
Węglowodany: **2 g**

## SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

<b>1</b>	ząbek czosnku
<b>2</b>	łyżki bazylii
<b>250 g</b>	miękkiego masła
<b>4 łyżki</b>	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
<b>3 łyżki</b>	startego parmezanu
<b>1 łyżka</b>	syropu klonowego
	pieprz cytrynowy lub czarny

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Obierz i posiekaj drobno czosnek. Umyj bazylię, osusz ją i poodrywaj listki. Pokrój listki na cienkie paski.

### Krok 2

Wymieszaj czosnek, bazylię, sos sojowy, parmezan i syrop klonowy z masłem, dopraw pieprzem cytrynowym.