

# Den bästa soppan av bär

Total tid **10 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):  
**822 kJ / 196 kcal**

Fett: **7,8 g** Protein: **4 g**  
Kolhydrater: **24,3 g**

## INGREDIENSE

### R

**2 Portioner**

**250 g** bär, t.ex. blåbär,  
jordgubbar, hallon,  
björnbär (alternativt:  
frysta)

**200 ml** körsbärsjuice

**1,5 tsk** socker

**2,5 tsk** Kikkoman Ponzu - en  
Blandning av Sojasås,  
ättika och citron

**2 msk** gräddfil

**1 tsk** hackade pistagenötter

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Purea 150 g bär med körsbärsjuice och 1 tsk socker och krydda med Kikkoman Ponzu Lemon. Tillsätt resterande bär.

### Steg 2

Blanda gräddfilen med resterande socker och pistagenötter.

### Steg 3

Garnera soppan med pistagegräddfilen, ringla över Kikkoman Ponzu citron efter tycke och smak. Färdigt att servera!