

Enkel morotssoppa med koriander, burrata och mandel

Total tid **30 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.895 kJ / 453 kcal

Fett: **37,4 g** Protein: **13,3 g**

Kolhydrater: **16,6 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

400 g morot
30 g smör
1 vitlöksklyfta
0,5 tsk korianderfrön
0,5 tsk chiliflingor
600 ml grönsaksbuljong
1 msk Kikkoman naturligt
bryggd sojasås

Till servering

100 g burrata
2 msk mandelspån
Färsk persilja
1 tsk olivolja
Nymalen peppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Fräs de skivade morötterna i en kastrull med smör och hackad vitlök och kryddor. Efter 5 minuter, häll över fonden, smaksätt med Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce och koka i 20 minuter.

Steg 2

Mixa soppan tills den är slät och strö över färsk persilja.

Steg 3

Rosta mandeln i en torr stekpanna.

Steg 4

Servera soppan med burrata, strö över mandel, peppar och persilja och ringla över olivolja