

Enkel Sötpotatis- och morots-soppa

Total tid **40 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 30 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
957 kJ / 229 kcal

Fett: **9,1 g** Protein: **4,1 g**
Kolhydrater: **33,3 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

300 g sötpotatis
300 g morot
1 liten lök
1 tsk smör
750 ml buljong
0,25 knippe persilja
0,25 knippe gräslök
100 g grädde
2,5 msk Kikkoman naturligt
bryggd sojasås
Nymalen peppar
3,5 msk Kikkoman söt
Matlagningssås i Mirin-
Stil

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skala och tvätta sötpotatisen och morötterna och skär dem i bitar. Skala löken och skär i kuber.

Steg 2

Hetta upp smöret i en gryta, tillsätt sötpotatisen, morötterna och löken och fräs i ca 5 minuter.

Steg 3

Häll i fonden, låt koka upp och koka under lock i 20-25 minuter.

Steg 4

Tvätta örterna, torka, hacka fint eller skär i rullar. Vispa grädden lätt.

Steg 5

Mixa soppan och smaka av med soja och peppar. Tillsätt den vispade grädden och hälften av örterna, smaka av med Mirin och fyll i soppskålar eller tallrikar.

Steg 6

Strö över resterande örter och servera.