

# Kall peppar- och tomatsoppa med chili och mynta

Total tid **8 Min.** **8 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):  
**1817 kJ / 434 kcal**

Fett: **32 g** Protein: **10 g**  
Kolhydrater: **23 g**

## INGREDIENSE

### R

#### 2 Portioner

<b>5</b>	gula tomater
<b>1</b>	gul paprika
<b>1</b>	liten lök
<b>50 ml</b>	olivolja
<b>150 ml</b>	kallt vatten
<b>1 knippe</b>	basilika
<b>1 knippe</b>	koriander
	Några myntablåd
<b>2 msk</b>	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
<b>2 nypa</b>	peppar
<b>Dessutom:</b>	
<b>1</b>	chilipeppar
	Några blad färsk mynta till dekoration
<b>2 msk</b>	solrosfrön

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Mixa tvättade grönsaker med olivolja, vatten och örter. Använd en mixer eller stavmixer.

### Steg 2

Smaka av med Kikkoman Ponzu citronsås och peppar.

### Steg 3

Servera garnerat med hackad chili, mynta och solrosfrön.