

Krämig paprika- och tomatsoppa med teriyakiräkor

Total tid **45 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 10 Min. Tid för marinerings 25 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.696 kJ / 405 kcal

Fett: **21,2 g** Protein: **26 g**

Kolhydrater: **26,6 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

3	röda paprikor
3	saftiga tomater
1 msk	hackad chili peppar
1	vitlöksklyfta
1 msk	olivolja
400 ml	grönsaksbuljong
1,5 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
0,25 tsk	nymalen peppar
2 msk	hackad färsk basilika
Till servering	
150 g	råa räkor
2 msk	<u>Kikkoman Teriyaki marinad</u>
60 g	padronpaprika (eller zucchini)
1 tsk	olivolja
1 msk	hackad färsk basilika
1 msk	hackad färsk chili peppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Fräs tärnad paprika, chilipeppar, tomater och hackad vitlök i olivolja i en kastrull. Häll i fond, smaka av med Kikkoman sojasås (eller Kikkoman Ponzu) och kokai 20 minuter.

Steg 2

När soppan nästan är klar, täck de rengjorda räkorna med Kikkoman Teriyaki Marinad och stek eller grilla tills de är kokta. Stek padronpeppar eller skivad zucchini i olivolja och strö över basilika och chili.

Steg 3

Använd en mixer och mixa soppan tills den är slät, krydda med peppar och färsk basilika. Servera med de kokta räkorna och padrons.