

Krämig soppa med brysselkål och potatis

Total tid **25 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 15 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
3.134 kJ / 749 kcal

Fett: **59 g** Protein: **22 g**
Kolhydrater: **59 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Soppa:

200 g	brysselkål
150 g	potatis
80 g	rotselleri
40 g	lök
1	vitlösklyfta
2 msk	olivolja
60	rökt bacon, tärnat
15 g	smör
700 ml	grönsaksbuljong
1,5 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
0,5 msk	hackad färsk timjan
0,25 tsk	malen muskotnöt
0,5 tsk	nymalen svartpeppar
80 ml	vispgrädde

Garnering:

20 g	valnötter
2 msk	crème fraîche
1 msk	olivolja
1 tsk	timjanblad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

200 g brysselkål - **150 g** potatis - **80 g** rotselleri - **40 g** lök - **1** vitlösklyfta - **2 msk** olivolja - **60 g** rökt bacon, tärnat - **15 g** smör - **700 ml** grönsaksbuljong - **1,5 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **0,5 msk** hackad färsk timjan - **0,25 tsk** malen muskotnöt - **0,5 tsk** nymalen svartpeppar - **80 ml** vispgrädde
Dela brysselkålen i halvor, skala och tärna potatis, rotselleri och lök. Hacka vitlöken fint. Värm olivoljan i en kastrull och stek baconet tills det är krispigt, ställ sedan åt sidan. Tillsätt smöret i pannan och fräs lök, vitlök, brysselkål, potatis och rotselleri kort. Häll i buljongen och tillsätt Kikkoman sojasås, timjan, muskotnöt och peppar. Koka tills grönsakerna är mjuka, mixa sedan tills det är slätt. Rör i grädde och bacon.

Steg 2

20 g valnötter - **2 msk** crème fraîche - **1 msk** olivolja - **1 tsk** timjanblad
Rosta valnötterna i en torr panna och hacka dem grovt. Häll soppan i skålar och toppa sedan med en sked crème fraîche, en nypa valnötter, en skvätt olivolja och några timjanblad.