

Krispig panko-gräddsoppa med grön sparris

Total tid **30 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.050 kJ / 490 kcal

Fett: **30 g** Protein: **13 g**
Kolhydrater: **31 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

500 g	grön sparris
200 g	potatis
1	lök
1	vitlösklyfta
2,5 msk	olivolja
2 tsk	smör
600 ml	vatten
2 msk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojabås) Smak
1 tsk	balsamvinäger
1 tsk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
20 g	Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil
10 g	riven parmesanost
0,5 tsk	svartpeppar
70 ml	vispgrädde
1 msk	hackad salladslök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

500 g grön sparris - **200 g** potatis - **1** lök - **1** vitlösklyfta - **1 msk** olivolja - **1 tsk** smör
Tvätta sparrisen och bryt av de träiga ändarna. Skär av topparna på tre sparrisblad och ställ åt sidan; skiva resterande sparris i ca 1 cm stora bitar. Skala potatisen och tärna den fint. Tärna löken fint och finhacka vitlöken. Värm olivolja och smör i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt lök, vitlök, potatis och skivad sparris. Fräs tillsammans i 1 minut.

Steg 2

600 ml vatten - **2 msk** [Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu \(Sojabås\) Smak](#)
Tillsätt Kikkoman ramen nudelsoppa i det varma vattnet och blanda väl. Häll det i kastrullen från steg 1 och låt sjuda i cirka 10 minuter.

Steg 3

1 msk olivolja - **1 tsk** balsamvinäger - **1 tsk** [Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#)
Medan soppan kokar, förbered sparrisstängerna från steg 1. Skiva dem på längden i tunna strimlor. Blanda olivolja, balsamvinäger och Kikkoman sojasås i en liten skål. Tillsätt sparrisstrimlorna och låt marinera i 10 minuter.

Steg 4

0,5 msk olivolja - **1 tsk** smör - **20 g** [Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil](#) - **10 g** riven parmesanost
Värm olivolja och smör i en stekpanna. Tillsätt Kikkoman Panko och stek i 2-3 minuter tills den är gyllenbrun. Häll över i en skål, tillsätt den rivna

parmesanosten och blanda väl.

Steg 5

0,5 tsk svartpeppar - **70 ml** vispgrädde - **1 msk**
hackad salladslök

Vispa soppan tills den är slät och krydda med svartpeppar. Rör sedan i grädden men spara 1 msk till garnering. Häll soppan i två skålar och garnera med resterande grädde, marinerade sparrisskivor från steg 3 och salladslöken. Servera med den krispiga Kikkoman Panko-toppingen.