KIKKOMAN

Lyxborsjtj med ponzu och sesamolja

Total tid **35 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
941 kJ / 226 kcal

Fett: **9,8 g** Protein: **5 g**
Kolhydrater: **26,8 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	vakuumförpackade rödbetor
1	morot
100 g	potatis
1	liten lök
1	vitlöksklyfta
3 tsk	Kikkoman rostad sesamolja
1	lagerblad
500 ml	vatten
3 msk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
1	medelstor tomat
125 g	spetskål (eller vitkål)
1 msk	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
1 msk	Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
	Nymalen peppar efter smak
3 nypa	malen kummin
2 msk	vegansk gräddfil
0,5 tsk	färsk dill

FÖRBEREDELSE

Steg 1

200 g vakuumförpackad rödbetor - **1** morot - **100 g** potatis - **1** liten lök - **1** vitlöksklyfta - **3 tsk** Kikkoman rostad sesamolja **1** lagerblad - **500 ml** vatten - **3 msk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
Skär rödbetorna i mycket små tärningar och tärna moroten och potatisen. Hacka löken och vitlöken fint och fräs dem sedan försiktigt i Kikkoman sesamolja i en kastrull. Tillsätt rödbetorna, moroten, potatisen, lagerblad, vattnet och Kikkoman ramen- soppbas, koka upp och låt koka under lock i cirka 10 minuter. Skumma bort eventuellt skum när det bildas.

Steg 2

1 medelstor tomat - **125 g** spetskål (eller vitkål)
Skär tomaten i bitar och skiva spetskålen i strimlor. Tillsätt båda i soppan och koka i ytterligare 10 minuter.

Steg 3

1 msk Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron - **1 tsk** Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil - Nymalen peppar efter smak - **3 nypa** malen kummin - **2 msk** vegansk gräddfil - **0,5 tsk** färsk dill
Smaksätt med Kikkoman Ponzu citron, Kikkoman söt matlagningssås - mirin, peppar och kummin, koka sedan i ytterligare 5 minuter. Fördela i skålar, toppa med små klickar vegansk gräddfil, strö över dillen och servera.