

Den beste bærsuppen

total tid **10 min.** 10 min. tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
822 kJ / 196 kcal

Fett: **7,8 g** Protein: **4 g**
Karbohydrater: **24,3 g**

INGREDIENSE

R

2 porsjoner

250 g	friske bær, f.eks. blåbær, jordbær, bringebær, bjørnebær (eventuelt frosne)
2 dl	kirsebærsaft
1,5 ts	sukker
2,5 ts	Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer
2 ss	rømme
1 ts	hakkede pistasjnøtter

TILBEREDNING

Steg 1

Mos 150 g bær sammen med kirsebærsaften og 1 ts sukker. Krydre med Kikkoman Ponzu Sitron Soyasaus. Ha oppi resten av bærene.

Steg 2

Rør pistasjnøttene og resten av sukkeret inn i rømmen.

Steg 3

Anrett suppen, pynt med pistasjrømme, smak til med Kikkoman Ponzu Sitron Soyasaus og server.