KIKKOMAN

Enkel ertesuppe med peppermynte, kikerter og fetaost

total tid **35 min.** **10 min.** tilberedningstid **25 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.810 kJ / 433 kcal

Fett: **30,6 g** Protein: **14,6 g**
Karbohydrater: **28,3 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

100 g	poteter
100 g	purre
1 ss	smør
200 g	grønne ferske erter
7 dl	grønnsaksbuljong
1 ss	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
0,5 ts	ferskkvernet pepper
1 ss	fersk peppermynte

Til servering

150 g	kokte kikerter
1 ss	olivenolje
1 ss	kvernet paprika
1 ts	kvernet koriander
60 g	fetaost
0,5 ts	pepper

TILBEREDNING

Steg 1

Skjær opp tomatene, skjær purren i skiver. Stek i smør i en gryte, og når blandingen er blitt litt myk, heller du i buljongen og tilsetter ertene. Smak til med Kikkoman Ponzu Sitron og pepper. La koke i 20 minutter.

Steg 2

Forhåndsvarm ovnen i mellomtiden til 200 °C. Sprinkle de ristede kikertene med olivenolje, kvernet paprika og koriander. Plasser i folie og stek i 15 minutter.

Steg 3

Bruk en blender, bland suppen i blenderen til den er jevn og dryss over med fersk peppermynte. Server med ristede kikerter og smuldret fetaost.