KIKKOMAN

Enkel gulerotsuppe med koriander, burrata og mandler

total tid **30 min.** **5 min.** tilberedningstid **25 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.895 kJ / 453 kcal

Fett: **37,4 g** Protein: **13,3 g**
Karbohydrater: **16,6 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

400 g	gulrøtter
30 g	smør
1	fedd hvitløk
0,5 ts	koriander frø
0,5 ts	chilliflak
6 dl	grønnsaksbuljong
1 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus

Til servering

100 g	burrata
2 ss	hakket mandel
	Fersk persille
1 ts	olivenolje
	Nykvernet pepper

TILBEREDNING

Steg 1

Surr de skivede gulerøttene i smør i en gryte sammen med hakket løk og urter. Hell i kraften etter 5 minutter, krydre med Kikkoman naturlig brygget soyasaus og la koke 20 minutter.

Steg 2

Bland suppen i blenderen til den er jevn og dryss over frisk persille.

Steg 3

Rist mandlene i en tørr stekepanne.

Steg 4

Server suppen med burrata, dryss over mandler, pepper og persille og sprinkle med olivenolje.