

# Kokosnøtt- og ferskensuppe med fruktspyd

total tid **15 min.** 15 min. tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**1293 kJ / 311 kcal**

Fett: **11,9 g** Protein: **4,5 g**  
Karbohydrater: **40,6 g**

## INGREDIENSE

### R

2 porsjoner

- 3** modne ferskener (eller nektariner)
- 2 dl** ferskennektar
- 1 dl** kokosmelk
- 2,5 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
- 1,5 ts** sitronsaft
- 0,5 ts** sukker
- 60 g** bringebær
- 2 ts** raspet kokos eller kokosflak

**Ook:**

kleine satéstokjes

## TILBEREDNING

### Steg 1

Perziken: ontvel, halveer, verwijder de pitten en snijd de perziken in blokjes.

### Steg 2

Pureer de helft van de perziken met nectar en kokosmelk en breng op smaak met Kikkoman sojasaus, citroensap en suiker.

### Steg 3

Voeg de helft van de perzikblokjes toe aan de soep en schik de rest op spiesjes met de frambozen.

### Steg 4

Verdeel de soep over kommen, garneer met kokoschilfers en de spiesjes en serveer.