

Kremete aspargessuppe med sprø panko

total tid **30 min.** 15 min. tilberedningstid 15 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.050 kJ / 490 kcal

Fett: **30 g** Protein: **13 g**
Karbohydrater: **31 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

| | |
|---------------|---|
| 500 g | grønn asparges |
| 200 g | poteter |
| 1 | løk |
| 1 | fedd hvitløk |
| 2,5 ss | olivenolje |
| 2 ts | smør |
| 6 dl | vann |
| 2 ss | <u>Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak</u> |
| 1 ts | balsamicoeddik |
| 1 ts | <u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u> |
| 20 g | <u>Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil</u> |
| 10 g | parmesan, finrevet |
| 0,5 ts | svart pepper |
| 0,7 dl | kremfløte |
| 1 ss | hakket vårløk |

TILBEREDNING

Steg 1

500 g grønn asparges - **200 g** poteter - **1** løk - **1** fedd hvitløk - **1 ss** olivenolje - **1 ts** smør
Vask aspargesen og knekk av de trevlete endene. Skjær av toppene på tre stilker og legg til side; skjær resten av aspargesen i ca. 1 cm store biter. Skrell potetene og skjær dem i fine terninger. Skjær løken i fine terninger og finhakk hvitløken. Varm opp olivenolje og smør i en tykkbunnet gryte. Tilsett løk, hvitløk, poteter og oppskåret asparges. Sauter alt sammen i 1 minutt.

Steg 2

6 dl vann - **2 ss** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
Ha Kikkoman Ramen Suppebase oppi det varme vannet og bland godt. Hell oppi gryten fra steg 1 og la det småkoke i ca. 10 minutter.

Steg 3

1 ss olivenolje - **1 ts** balsamicoeddik - **1 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
Mens suppen koker, tilbereder du aspargestoppene fra steg 1. Skjær dem på langs i tynne strimler. Bland olivenolje, balsamicoeddik og Kikkoman Soyasaus i en liten bolle. Tilsett aspargestoppene og la dem stå til marinering i 10 minutter.

Steg 4

0,5 ss olivenolje - **1 ts** smør - **20 g** Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil - **10 g** parmesan, finrevet
Varm opp olivenolje og smør i en panne. Tilsett Kikkoman Panko og stek i 2–3 minutter til

blandingen er gyllen. Ha opp i en bolle, tilsett finrevet parmesan og bland godt.

Steg 5

0,5 ts svart pepper - **0,7 dl** kremfløte - **1 ss** hakket vårløk

Kjør suppen glatt og krydre med svart pepper. Rør deretter inn kremfløten, men hold igjen 1 ss til garnityr. Fordel suppen på to skåler og pynt med resten av kremfløten, marinerte aspargesstrimler fra steg 3 og vårløk. Server med sprø Kikkoman Panko-topping.