KIKKOMAN

Kremete suppe med rosenkål og poteter

total tid **25 min.** **10 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.134 kJ / 749 kcal

Fett: **59 g** Protein: **22 g**
Karbohydrater: **59 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Soup:

200 g	rosenkål
150 g	poteter
80 g	sellerirot
40 g	løk
1	fedd hvitløk
2 ss	olivenolje
60 g	røkt bacon i terninger
15 g	smør
7 dl	grønnsakskraft
1,5 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
0,5 ss	hakket fersk timian
0,25 ts	malt muskatnøtt
0,5 ts	nymalt svart pepper
0,8 dl	kremfløte

Garnityr:

20 g	valnøtter
2 ss	crème fraîche
1 ss	olivenolje
1 ts	timianblader

TILBEREDNING

Steg 1

200 g rosenkål - **150 g** poteter - **80 g** sellerirot - **40 g** løk - **1** fedd hvitløk - **2 ss** olivenolje - **60 g** røkt bacon i terninger - **15 g** smør - **7 dl** grønnsakskraft - **1,5 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **0,5 ss** hakket fersk timian - **0,25 ts** malt muskatnøtt - **0,5 ts** nymalt svart pepper - **80 dl** kremfløte

Del rosenkålen i to. Skrell poteter, sellerirot og løk, og skjær dem i terninger. Finhakk hvitløken. Varm opp olivenoljen i en kasserolle og stek baconen sprø, sett den deretter til side. Ha smøret i pannen og sauter kort løk, hvitløk, rosenkål, poteter og sellerirot. Hell i grønnsakskraften og tilsett Kikkoman Soyasaus, timian, muskatnøtt og pepper. Kok til grønnsakene er møre, og kjør deretter suppen jevn med stavmikser eller i en blender. Rør inn fløte og bacon.

Steg 2

20 g valnøtter - **2 ss** crème fraîche - **1 ss** olivenolje - **1 ts** timianblader

Rist valnøttene i en tørr panne og grovhakk dem. Øs suppen opp i skåler, topp med en skje crème fraîche, et dryss hakkede valnøtter, en skvett olivenolje og noen timianblader.