

Smakfull grønnsakssuppe

total tid **45 min.** 35 min. tilberedningstid 10 min. koketid

INGREDIENSE

R

4 porsjoner

0,5	brokkoli
100 g	gulrøtter
1	squash
1	rød paprika
150 g	sukkererter
800 ml	
8 dl	grønnsakskraft
3 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2	laurbærblader
2 klype	sukker
1 ss	rapsolje
1	rødløk
0,33 bunt	persille
0,5 bunt	koriander
2	vårløk

TILBEREDNING

Steg 1

Vask brokkolien og skjær i små buketter. Vask gulrøtter, squash og paprika, og skjær opp etter ønske. Vask sukkererter, kutt endene og ta av trådene hvis det er noen.

Steg 2

Kok grønnsakskraften i en stor gryte. Smak til med soyasaus, laurbærblader, sukker og rapsolje. Tilsett de kuttede grønnsakene og kok opp.

Steg 3

I mellomtiden skreller du løken og skjærer i strimler. Vask og skjær persille, koriander og vårløk.

Steg 4

Bland inn løkstrimlene i den varme grønnsakskraften. Ha grønnsakssuppen i dype tallerkener og topp med persille, koriander og vårløk.