KIKKOMAN

Utsøkt borsjtsj med ponzu og sesamolje

total tid **35 min.** **10 min.** tilberedningstid **25 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
941 kJ / 226 kcal

Fett: **9,8 g** Protein: **5 g**
Karbohydrater: **26,8 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

200 g	vakuumpakkede rødbeter
1	gulrot
100 g	poteter
1	liten løk
1	fedd hvitløk
3 ts	Kikkoman ristet Sesamolje
1	laurbærblad
5 dl	vann
3 ss	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
1	middels stor tomat
125 g	spisskål (eller hodekål)
1 ss	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
1 ss	Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style
	Nymalt pepper til smak
3 klype	malt karve
2 ss	vegansk rømme
0,5 ts	fersk dill

TILBEREDNING

Steg 1

200 g vakuumpakkede rødbeter - **1** gulrot - **100 g** poteter - **1** liten løk - **1** fedd hvitløk - **3 ts** Kikkoman ristet Sesamolje **1** laurbærblad - **5 dl** vann - **3 ss** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
Skjær rødbetene i svært små terninger, og skjær også gulroten og potetene i terninger. Finhakk løk og hvitløk, og sauter dem forsiktig i Kikkoman Sesamolje i en kasserolle. Tilsett rødbeter, gulrot, poteter, laurbærblad, vann og Kikkoman Ramen Suppebase, kok opp og la det koke under lokk i ca. 10 minutter. Fjern skum som legger seg på overflaten.

Steg 2

1 middels stor tomat - **125 g** spisskål (eller hodekål)
Skjær tomaten i biter og spisskålen i strimler. Ha begge oppi suppen og kok i ytterligere 10 minutter.

Steg 3

1 ss Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma - **1 ts** Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style - Nymalt pepper til smak - **3 klype** malt karve - **2 ss** vegansk rømme - **0,5 ts** fersk dill
Krydre med Kikkoman Ponzu Sitron, Kikkoman Mirin-Style Søt Smakssetter, pepper og karve, og kok i ytterligere 5 minutter. Fordel på skåler, topp med en klatt vegansk rømme, strø over dill og server.