KIKKOMAN

Creme af rød peberfrugt, chili og feta

Samlet tid **40 min.** **5 min.** Arbejdstid **25 min.** Tilberedningstid **10 min.** Hviletid

Næringsindhold:
866 kJ / 207 kcal

Fedt: **17,3 g** Protein: **7,7 g**
Kulhydrater: **5,2 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

1	rød peberfrugt
200 g	feta
30 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
30 ml	olivenolie
20 ml	citronsaft
2	fed hvidløg
1 nip	chiliflager

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Dryp olivenolie over den røde peberfrugt, og bag den ved 210 °C i ca. 25 minutter, indtil skindet begynder at blive brunt.

Step 2

Flyt peberfrugten til en skål, læg en tallerken over som låg, og lad den stå i 10 minutter. Dampen i skålen sørger for, at det er nemmere at fjerne skindet. Skær derefter peberfrugten over, og fjern både kerner og skind.

Step 3

Læg feta, hvidløg, citronsaft og bagt peberfrugt i en blender. Tilsæt Kikkoman sojasauce og blend det hele, indtil blandingen er glat.

Step 4

Pynt den færdige creme med chiliflager, og server den som dip til grøntsager eller på brød.