

Cremet grøn aspargessuppe og sprød panko

Samlet tid **30 min.** 15 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.050 kJ / 490 kcal

Fedt: **30 g** Protein: **13 g**
Kulhydrater: **31 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

500 g	grønne asparges
200 g	kartofler
1	løg
1	fed hvidløg
2,5 spsk.	olivenolie
2 tsk.	smør
600 ml	vand
2 spsk.	<u>Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce)</u>
	Smag
1 tsk.	balsamicoeddike
1 tsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
20 g	<u>Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil</u>
10 g	parmesan, revet
0,5 tsk.	sort peber
70 ml	double cream piskefløde
1 spsk.	hakket forårsløg

FREM GANGSMÅDE

Step 1

500 g grønne asparges - **200 g** kartofler - **1** løg - **1** fed hvidløg - **1 spsk.** olivenolie - **1 tsk.** smør
Vask asparges og knæk de træagtige ender af. Skær toppene af tre stængler, og stil dem til side. Skær de resterende asparges i stykker på 1 cm. Skræl kartoflerne, og skær dem i fine tern. Skær løget i fine tern, og pres hvidløget. Opvarm olivenolie og smør i en tykbundet gryde. Tilsæt løg, hvidløg, kartofler og asparges i skiver. Steg det hele i 1 minut.

Step 2

600 ml vand - **2 spsk.** Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce)
Smag
Tilsæt Kikkoman ramen suppebase til det varme vand, og bland det hele godt sammen. Hæld det i gryden fra step 1, og lad det simre i ca. 10 minutter.

Step 3

1 spsk. olivenolie - **1 tsk.** balsamicoeddike - **1 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Mens suppen koger, tilberedes aspargestoppene fra step 1. Skær dem i tynde strimler på langs. Bland olivenolie, balsamicoeddike og Kikkoman sojasauce i en skål. Tilsæt strimlerne af asparges, og lad dem marinere i 10 minutter.

Step 4

0,5 spsk. olivenolie - **1 tsk.** smør - **20 g** Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil - **10 g** parmesan, revet
Opvarm olivenolie og smør på en pande. Tilsæt

Kikkoman panko og steg det i 2-3 minutter, indtil det er gyldent. Flyt det til en skål, tilsæt det revne parmesan, og bland det hele godt sammen.

Step 5

0,5 tsk. sort peber - **70 ml** double cream piskefløde
- **1 spsk.** hakket forårsløg

Blend suppen, indtil den er glat, og smag til med sort peber. Rør derefter fløden i, men gem ca. 1 spsk. til serveringen. Hæld suppen i to skåle, og pynt med den resterende fløde, de marinerede aspargestoppe fra step 3 og forårsløg. Pynt med den sprøde Kikkoman panko inden servering.