KIKKOMAN

Cremet majssuppe med sprøde kerner

Samlet tid **55 min.** **15 min.** Arbejdstid **40 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.784 kJ / 904 kcal

Fedt: **72,8 g** Protein: **26,2 g**
Kulhydrater: **29,8 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

80 g	løg
30 g	smør
200 g	majskorn, frosne eller på dåse
0,5 tsk.	spidskommen
0,5 tsk.	oregano
0,5 tsk.	hvidløgsgranulat
0,5 tsk.	tørret ingefær
80 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
400 ml	grøntsags- eller hønsekødsbouillon
200 ml	kokosmælk

Ristede kerner:

10 g	solsikkekerner
10 g	græskarkerner
5 g	chiafrø

Flødeskum:

100 ml	double cream piskefløde
1 tsk.	røget sød paprika
15 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

FREMGANGSMÅDE

Step 1

80 g løg - **30 g** smør - **200 g** majskorn, frosne eller på dåse - **0,5 tsk.** spidskommen - **0,5 tsk.** oregano - **0,5 tsk.** hvidløgsgranulat - **0,5 tsk.** tørret ingefær - **80 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **400 ml** grøntsags- eller hønsekødsbouillon - **200 ml** kokosmælk

Hak løget og steg det i smør i cirka 5 minutter, indtil løget er gyldent. Tilsæt majskorn og krydderier og steg det i yderligere 1 minut. Tilsæt Kikkoman sojasauce, bouillon og kokosmælk, og lad det simre i 30 minutter. Blend suppen, indtil den er jævn.

Step 2

10 g solsikkekerner - **10 g** græskarkerner - **5 g** chiafrø

Rist kernerne på en pande i cirka 5 minutter. Vend dem ofte, indtil de er gyldenbrune.

Step 3

100 ml double cream piskefløde - **1 tsk.** røget sød paprika - **15 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Pisk den kolde fløde, indtil den opnår den rigtige konsistens (fløden er færdigpisket, når den ikke falder ud af skålen, selvom den vendes på hovedet). Smag til med det røgede, søde paprikapulver og Kikkoman sojasauce.

Hæld suppen fra step 1 i to skåle og placer 1 portion flødeskum i hver skål. Pynt med de ristede kerner.