KIKKOMAN

Cremet rødkålssuppe

Samlet tid **40 min.** **10 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.230 kJ / 772 kcal

Fedt: **32 g** Protein: **13 g**
Kulhydrater: **41 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

400 g	rødkål
300 g	kartofler
1	rødløg
2	fed hvidløg
1 spsk.	smør
1 spsk.	olivenolie
2 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
1 liter	grøntsagsbouillon
1 tsk.	sort peber
1 tsk.	cidereddike
100 ml	piskefløde
30 g	nødder (f.eks. pistacienødder, cashewnødder eller pekannødder)
0,5 tsk.	rosépeber (hele korn)
1 spsk.	hakket dild

FREMGANGSMÅDE

Step 1

400 g rødkål - **300 g** kartofler - **1** rødløg - **2** fed hvidløg
Hak kålen. Skræl kartoflerne og skær dem i tern. Hak både løg og hvidløg fint.

Step 2

1 spsk. smør - **1 spsk.** olivenolie - **2 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **1 liter** grøntsagsbouillon
Opvarm smør og olivenolie i en tykbundet gryde. Tilsæt løg, hvidløg, kål og kartofler. Steg det hele i 3 minutter under konstant omrøring. Tilsæt Kikkoman ponzu citrus sojasauce og rør det hele godt sammen. Hæld grøntsagsbouillonen i gryden, læg låg på og lad det hele simre i cirka 30 minutter, indtil grøntsagerne er møre.

Step 3

1 tsk. sort peber - **1 tsk.** cidereddike - **100 ml** piskefløde - **30 g** nødder (f.eks. pistacienødder, cashewnødder eller pekannødder) - **0,5 tsk.** rosépeber (hele korn) - **1 spsk.** hakket dild
Blend suppen, indtil den er jævn. Rør sort peber, cidereddike og 70 ml piskefløde i suppen og hæld den op i skåle. Hak nødderne, knus peberkornene og brug begge dele som pynt sammen med den resterende piskefløde og lidt hakket dild.