KIKKOMAN

Cremet rosenkåls- og kartoffelsuppe

Samlet tid **25 min.** **10 min.** Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.134 kJ / 749 kcal

Fedt: **59 g** Protein: **22 g**
Kulhydrater: **59 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Suppe:

200 g	rosenkål
150 g	kartofler
80 g	knoldselleri
40 g	løg
1	fed hvidløg
2 spsk.	olivenolie
60 g	røget bacon, i tern
15 g	smør
700 ml	grøntsagsbouillon
1,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
0,5 spsk.	hakket frisk timian
0,25 tsk.	stødt muskatnød
0,5 tsk.	friskmalet peber
80 ml	double cream piskefløde

Pynt:

20 g	valnødder
2 spsk.	crème fraîche
1 spsk.	olivenolie
1 tsk.	timianblade

FREMGANGSMÅDE

Step 1

200 g rosenkål - **150 g** kartofler - **80 g** knoldselleri - **40 g** løg - **1** fed hvidløg - **2 spsk.** olivenolie - **60 g** røget bacon, i tern - **15 g** smør - **700 ml** grøntsagsbouillon - **1,5 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **0,5 spsk.** hakket frisk timian - **0,25 tsk.** stødt muskatnød - **0,5 tsk.** friskmalet peber - **80 ml** double cream piskefløde

Skær rosenkål i halve, skræl kartoflerne, og skær kartofler, knoldselleri og løg i tern. Hak hvidløget fint. Opvarm olivenolie på en stegepande, og steg bacon, indtil det er sprødt. Stil det derefter til side. Tilsæt smør til panden, og steg løg, hvidløg, rosenkål, kartofler og knoldselleri ganske kort. Hæld bouillon, Kikkoman sojasauce, timian, muskatnød og peber i. Kog det hele, indtil grøntsagerne er møre, og blend det derefter til en glat blanding. Rør piskefløde og bacon i suppen.

Step 2

20 g valnødder - **2 spsk.** crème fraîche - **1 spsk.** olivenolie - **1 tsk.** timianblade

Rist valnødderne på en tør pande, og hak dem groft. Fyld suppen i skåle, og top med en skefuld creme fraiche pr. portion. Drys med valnødder, en smule olivenolie og enkelte timianblade inden servering.