

Cremet tomatgryde med hvide bønner og spinat

Samlet tid **25 min.** 5 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

1 dåse	hakkede tomater
100 ml	madlavningsfløde (fx 8%)
1 dåse	hvide bønner, drænet og skyllet
2 håndfuld	frisk spinat
1	lille løg, hakket
1	fed hvidløg, hakket
1 spsk.	olivenolie
2 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt</u> <u>Brygget Sojasauce</u>

FREM GANGSMÅDE

Step 1

1 lille løg, hakket - **1** fed hvidløg, hakket - **1 spsk.** olivenolie
Svits løg og hvidløg i olivenolie i en gryde i 2-3 minutter.

Step 2

1 dåse hakkede tomater - **100 ml** madlavningsfløde (fx 8%)
Tilsæt tomater og madlavningsfløde, og lad det simre i 5 minutter.

Step 3

1 dåse hvide bønner, drænet og skyllet - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Tilsæt sojasauce og hvide bønner og lad simre i yderligere 5 minutter.

Step 4

2 håndfuld frisk spinat
Vend spinat i gryden og lad den falde sammen.

Step 5

Server med fladbrød.