KIKKOMAN

Grøntsagssuppe med tofu

Samlet tid **35 min.** **10 min.** Arbejdstid **25 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.142 kJ / 512 kcal

Fedt: **25,6 g** Protein: **26,4 g**
Kulhydrater: **43,4 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

180 g	tofu
1	rød peberfrugt
1	squash
20 g	rødkål
40 g	ærter
2 spsk.	olivenolie
500 g	tomatpure
500 ml	grøntsagsbouillon
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
80 g	kogte risnudler
2 spsk.	hakkede peanuts
2 spsk.	frisk koriander

FREMGANGSMÅDE

Step 1

180 g tofu - **1** rød peberfrugt - **1** squash - **20 g** rødkål - **40 g** ærter - **2 spsk.** olivenolie - **500 g** tomatpure - **500 ml** grøntsagsbouillon
Skær tofu og grøntsager i tern. Steg dem i olivenolie sammen med ærterne. Tilsæt tomatpure og bouillon, og lad det hele simre i 20 minutter.

Step 2

2 spsk. Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **80 g** kogte risnudler - **2 spsk.** hakkede peanuts - **2 spsk.** frisk koriander
Smag til med Kikkoman sojasauce og server sammen med nudler, nødder og koriander.