KIKKOMAN

Hokkaido-kartoffelsuppe med soja og sprød parmesan-topping

Samlet tid **50 min.** **20 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

500 g	hokkaidogræskar
400 g	kartofler
1	løg, grofthakket
2	fed hvidløg, grofthakket
1 spsk.	smør
800 ml	grøntsagsbouillon
150 ml	fløde (eller madlavningsfløde)
2,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Peber
	Citronsaft

Sprød parmesan-topping:

70 g	parmesan, fintrevet
	Frisk timian
	friskkværnet peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

500 g hokkaidogræskar - **400 g** kartofler - **1** løg, grofthakket - **2** fed hvidløg, grofthakket - **1 spsk.** smør - **800 ml** grøntsagsbouillon

Varm en gryde op med smør, og sautér løg og hvidløg i 2-3 min. Skær hokkaido og kartofler i tern, kom dem i gryden og hæld bouillon over. Kog op og lad simre 15-20 min., til alt er mørt.

Step 2

70 g parmesan, fintrevet - Frisk timian

Tænd ovnen på 200°C (alm. ovn). Beklæd en bageplade med bagepapir. Fordel revet parmesan udover bagepladen, og drys med frisk timian. Bag i 5-7 min., til det er smeltet og gyldent. Lad parmesanen køle af, til det er sprødt, og bræk det ud i mindre stykker.

Step 3

150 ml fløde (eller madlavningsfløde)

Blend suppen helt glat med stavblender. Rør fløde i og varm det godt igennem.

Step 4

2,5 spsk. Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - Peber - Citronsaft

Tilsæt Kikkoman sojasauce, og smag til med peber. Afslut evt. med en smule citronsaft for friskhed.

Step 5

Hæld suppen i skåle og top med parmesanflager.