KIKKOMAN

Kold agurke- og avocadosuppe med gremolata

Samlet tid **12 min.** **12 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
2.143 kJ / 512 kcal

Fedt: **40 g** Protein: **13 g**
Kulhydrater: **23 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

500 g	kefir
1	avocado
1	stor agurk
1	forårsløg
1 bundt	purløg
1 bundt	persille
1 bundt	basilikum
2 spsk.	limesaft
2 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
4 spsk.	olivenolie
Gremolata:	
1 bundt	persille
2	fed hvidløg
1 spsk.	olivenolie
1 spsk.	revet citronskal
0,5 tsk.	peber
Derudover:	
	Enkelte skiver rødløg som pynt

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Hak hvidløg og persille fint til gremolataen.

Step 2

Bland det med olivenolie, citronskal og peber, og sæt blandingen på køl.

Step 3

Skær de vaskede grøntsager i små stykker, og hak krydderurterne.

Step 4

Blend krydderurter, grøntsager og olivenolie sammen med kefir.

Step 5

Krydr med Kikkoman Ponzu citrus sojasauce og limesaft.

Step 6

Suppen serveres med tyndt skårne skiver af rødløg og gremolata.