

Luksus borscht med ponzu og sesamolie

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

Næringsindhold:
941 kJ / 226 kcal

Fedt: **9,8 g** Protein: **5 g**
Kulhydrater: **26,8 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g vakuumpakkede
rødbeder
1 gulerod
100 g kartofler
1 lille løg
1 fed hvidløg
3 tsk. [Kikkoman Ristet
Sesamolie](#)
1 laurbærblad
500 ml vand
3 spsk. [Kikkoman Koncentreret
Ramen Nudelsuppe Base
- Shoyu \(sojasauce\)](#)
[Smag](#)
1 mellemstor tomat
125 g spidskål (eller hvidkål)
1 spsk. [Kikkoman Ponzu - en
blanding af sojasauce,
eddike og citronaroma](#)
1 spsk. [Kikkoman Sødtsmagende
Krydderi til Madlavning i
Mirin-stil](#)
Friskmalet stødt peber
efter smag og behag
stødt kommen
3 nip
2 spsk. vegansk crème fraiche
0,5 tsk. frisk dild

FREM GANGSMÅDE

Step 1

200 g vakuumpakkede rødbeder - **1** gulerod - **100 g** kartofler - **1** lille løg - **1** fed hvidløg - **3 tsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#) **1** laurbærblad - **500 ml** vand - **3 spsk.** [Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(sojasauce\)](#) Smag Skær rødbederne i meget små tern, og skær ligeledes gulerod og kartofler i tern. Hak løg og hvidløg fint, og steg det derpå forsigtigt i Kikkoman sesamolie i en gryde. Tilsæt rødbede, gulerod, kartofler, laurbærblad, vand og Kikkoman ramen suppebase. Bring det hele i kog, og lad det simre under låg i 10 minutter. Skum eventuelt skum af undervejs.

Step 2

1 mellemstor tomat - **125 g** spidskål (eller hvidkål) Skær tomaterne i mindre stykker, og skær spidskålen i strimler. Tilsæt begge dele til suppen, og kog i yderligere 10 minutter.

Step 3

1 spsk. [Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma](#) - **1 tsk.** [Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil](#) - Friskmalet stødt peber efter smag og behag - **3 nip** stødt kommen - **2 spsk.** vegansk crème fraiche - **0,5 tsk.** frisk dild Smag til med Kikkoman ponzu citrus sojasauce, Kikkoman krydderi i mirin-stil, peber og kommen, og tilbered i yderligere 5 minutter. Fordel den færdige suppe på skåle, og rund den af med små toppe af crème fraiche. Pynt med en smule dild inden servering.