KIKKOMAN

Nem ærtesuppe med mynte, kikærter og fetaost

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

Næringsindhold:
1.810 kJ / 433 kcal

Fedt: **30,6 g** Protein: **14,6 g**
Kulhydrater: **28,3 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	kartofler
100 g	porrer
1 spsk.	smør
200 g	friske grønne ærter
700 ml	grøntsagsbouillon
1 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
0,5 tsk.	friskkværnet peber
1 spsk.	frisk mynte
Servér med	
150 g	kogte kikærter
1 spsk.	olivenolie
1 spsk.	stødt paprika
1 tsk.	stødt koriander
60 g	fetaost
0,5 tsk.	peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Dice the potatoes, cut the leek into slices. In a saucepan, fry in butter, and when slightly softened, pour in the stock and add the peas. Season with Kikkoman Ponzu lemon and pepper. Cook for 20 minutes.

Step 2

Meanwhile, preheat the oven to 200 °C. Coat the rinsed chickpeas with olive oil, ground paprika and coriander. Place in a tin and bake for 15 minutes.

Step 3

Using a blender, blend the soup until smooth and sprinkle with fresh mint. Serve with roasted chickpeas and crumbled feta cheese.