

Nem gulerodssuppe med koriander, burrata og mandler

Samlet tid **30 min.** 5 min. Arbejdstid **25 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1895 kJ / 453 kcal

Fedt: **37,4 g** Protein: **13,3 g**
Kulhydrater: **16,6 g**

INGREDIENSE

R

2 Portioner

400 g	gulerødder
30 g	smør
1	fed hvidløg
0,5 tsk.	korianderfrø
0,5 tsk.	chiliflager
600 ml	grøntsagsbouillon
1 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt</u> <u>Brygget Sojasauce</u>
Servér med	
100 g	burrata
2 spsk.	mandelflager
	Frisk persille
1 tsk.	olivenolie
	Friskkværnet peber

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Svits gulerødsskiverne i smør i en gryde sammen med hakket hvidløg og krydderier. Efter 5 minutter hældes boullonen over, der smages til med Kikkoman naturligt brygget sojasauce og suppen koges nu i 20 minutter.

Step 2

Blend suppen, til den er jævn, og drys med frisk persille.

Step 3

Rist mandlerne på en tør pande.

Step 4

Servér suppen med burrata, drys mandler, peber og persille over og dryp med olivenolie.