KIKKOMAN

Nem suppe med søde kartofler og gulerødder

Samlet tid **40 min.** **10 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
957 kJ / 229 kcal

Fedt: **9,1 g** Protein: **4,1 g**
Kulhydrater: **33,3 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

300 g	søde kartofler
300 g	gulerødder
1	lille løg
1 tsk.	smør
750 ml	bouillon
0,25 bundt	persille
0,25 bundt	purløg
100 g	fløde
2,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Friskkværnet peber
3,5 spsk.	Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skræl og skyl de søde kartofler og gulerødder og skær dem i stykker. Skræl løget og skær det i tern.

Step 2

Varm smørret op i en gryde, tilsæt de søde kartofler, gulerødderne og løg, og lad dem sautere i ca. 5 minutter.

Step 3

Hæld bouillon i, bring det hele i kog og kog tildækket i 20-25 minutter.

Step 4

Skyl krydderurterne, dup dem tørre, hak dem fint eller skær dem i ruller. Pisk fløden let op.

Step 5

Purèr suppen, og smag den til med Kikkoman Sojasauce og peber. Tilsæt den piskede fløde og halvdelen af urterne, smag til med Kikkoman Krydderi i Mirin-stil og fyld op i suppeskåle eller tallerkener.

Step 6

Drys med de resterende krydderurter og servèr.