KIKKOMAN

Kremowa zupa paprykowo-pomidorowa z krewetkami teriyaki

Czas ogółem **45 min** **10 min** Czas przygotowania **10 min** Czas marynowania **25 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.696 kJ / 405 kcal

Tłuszcz: **21,2 g** Białko: **26 g**
Węglowodany: **26,6 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

3	papryki czerwone
3	soczyste pomidory
1 łyżka	posiekanej papryczki chili
1	ząbek czosnku
1 łyżka	oliwy
400 ml	bulionu warzywnego
1,5 łyżka	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
0,25 łyżeczki	pieprzu
2 łyżki	posiekanej świeżej bazylii
Dodatkowo	
150 g	krewetek
2 łyżki	Marynata Teriyaki Kikkoman
60 g	papryczek padron (albo cukinii)
1 łyżeczka	oliwy
1 łyżka	posiekanej świeżej bazylii
1 łyżka	posiekanej papryczki chili

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

W rondelku na oliwie usmaż pokrojoną w kostkę paprykę, papryczki chili, pomidory i posiekany czosnek. Wlej bulion, dopraw sosem sojowym Kikkoman (lub Kikkoman Ponzu). Gotuj przez 20 minut.

Krok 2

Gdy zupa jest już prawie gotowa, obtocz oczyszczone krewetki w marynacie Teriyaki Kikkoman. Smaż lub grilluj, aż będą gotowe. Papryczki padron lub pokrojoną cukinię podsmaż na oliwie i posyp bazylią i chili.

Krok 3

Zmiksuj zupę na gładką masę blenderem. Dopraw pieprzem i świeżą bazylią. Podawaj z krewetkami i papryczkami padron.