

# Kremowa zupa z okładniczek z sosem sojowym

Czas ogółem **45 min** 15 min Czas przygotowania **30 min** Czas gotowania

## SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

<b>7</b>	okładniczek
<b>500 ml</b>	wody
<b>1 łyżka</b>	niesolonego masła
<b>1</b>	duża cebula
<b>1</b>	średniej wielkości ziemniak
<b>1</b>	marchewka
<b>0,25</b>	selera
<b>1 łyżeczka</b>	koncentratu pomidorowego
<b>2</b>	gałązki tymianku
<b>1</b>	liść lauowy
<b>250 ml</b>	śmietanki kremówki
<b>250 ml</b>	bulionu rybnego
<b>2 łyżki</b>	soku z cytryny
<b>4 łyżki</b>	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
<b>14</b>	ździebeł szczypiorku
<b>0,5</b>	cytryny

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

**7** okładniczek - **500 ml** wody

Okładniczki włóż do garnka, zalej wodą (ok. 500 ml), a następnie postaw na średnim ogniu. Przykryj i gotuj, aż małe się otworzą (ok. 10-12 minut). Wyjmij małe i poczekaj, aż ostygną.

### Krok 2

**1 łyżka** niesolonego masła - **1** duża cebula - **1** średniej wielkości ziemniak - **1** marchewka - **0,25** selera - **1 łyżeczka** koncentratu pomidorowego - **2** gałązki tymianku - **1** liść lauowy

Najpierw obierz wszystkie warzywa i pokrój je w kostkę (ok. 3-4 mm). W garnku o grubym dnie rozpuść masło. Smaż warzywa na maśle przez ok. 2-3 minuty na średnim ogniu lub do momentu, aż się skarmelizują i staną złocistobrązowe.

Kiedy warzywa będą gotowe, dodaj koncentrat pomidorowy, tymianek i liść lauowy. Smaż przez kolejne 2 minuty, od czasu do czasu mieszając.

### Krok 3

**250 ml** śmietanki kremówki - **250 ml** bulionu rybnego - **2 łyżki** soku z cytryny - **4 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

Dodaj śmietankę i bulion rybny. Zmniejsz ogień. Przykryj garnek i gotuj przez ok. 20 minut. Kiedy warzywa będą ugotowane, dodaj sok z cytryny i Sos sojowy Kikkoman.

### Krok 4

Gotuj przez kolejną minutę, a następnie miksuj blenderem na najwyższej prędkości przez 3-3,5 minuty.

### **Krok 5**

**14** ½ łyżki szczypiorku - **0,5** cytryny

Szczypiorek posiekaj na małe kawałki. Wlej zupę do miski. Dodaj ugotowane okładniczki i posyp posiekanym szczypiorkiem. Cytrynę pokrój w ćwiartki i podaj na boku.