

# Najlepsza zupa jagodowa

Czas ogółem **10 min** 10 min Czas przygotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

**822 kJ / 196 kcal**

Tłuszcz: **7,8 g** Białko: **4 g**

Węglowodany: **24,3 g**

## SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

**250 g** owoców jagodowych, np. borówek, truskawek, malin, jeżyn (mogą być mrożone)

**200 ml** soku wiśniowego

**1,5 łyżeczki** cukru

**2,5 łyżeczki** Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman

**2 łyżki** kwaśnej śmietany

**1 łyżeczka** posiekanych pistacji

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Zmiksuj 150 g owoców z sokiem wiśniowym i 1 łyżeczką cukru. Dopraw cytrusowym sosem sojowym Ponzu Kikkoman. Dodaj pozostałe 100 g owoców.

### Krok 2

Śmietanę wymieszaj z resztą cukru i pistacjami.

### Krok 3

Udekoruj zupę pistacjową kwaśną śmietaną. Skrop cytrusowym sosem sojowym Ponzu Kikkoman. Podawaj.