

# Zupa kokosowo-brzoskwiniowa z szaszłykami z owoców

Czas ogółem **15 min** **15 min** Czas przygotowania

Wartości odżywcze (na porcję)  
**1293 kJ / 311 kcal**

Tłuszcz: **11,9 g** Białko: **4,5 g**  
Węglowodany: **40,6 g**

## SKŁADNIKI

**2 porcj(e/i)**

**3** dojrzałe brzoskwinie (lub nektarynki)  
**200 ml** nektaru brzoskwiniowego  
**100 ml** mleka kokosowego  
**2,5 łyżeczki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman  
**1,5 łyżeczki** soku z cytryny  
**0,5 łyżeczka** cukru  
**60 g** malin  
**2 łyżeczki** startego kokosa lub płatków kokosowych

**Dodatkowo**  
krótkie patyczki na szaszłyki

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Brzoskwinie obierz ze skórki, przekrój na połowy i usuń pestki. Następnie pokrój brzoskwinie w kostkę.

### Krok 2

Zmiksuj połowę brzoskwiń z nektarem i mlekiem kokosowym. Dopraw do smaku sosem sojowym Kikkoman, sokiem z cytryny i cukrem.

### Krok 3

Do zupy dodaj połowę brzoskwiń pokrojonych w kostkę. Resztę nabij na patyczki do szaszłyków razem z malinami.

### Krok 4

Rozlej zupę do misek. Udekoruj wiórkami kokosowymi i szaszłykami. Podawaj.