KIKKOMAN

Zupa marchewkowa z kolendrą, burratą i migdałami

Czas ogółem **30 min** **5 min** Czas przygotowania **25 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.895 kJ / 453 kcal

Tłuszcz: **37,4 g** Białko: **13,3 g**
Węglowodany: **16,6 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

400 g	marchewki
30 g	masła
1	ząbek czosnku
0,5 łyżeczki	nasion kolendry
0,5 łyżeczki	płatków chili
600 ml	bulionu warzywnego
1 łyżka	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
Dodatkowo	
100 g	burraty
2 łyżki	płatków migdałów
	Świeża natka pietruszki do ozdoby
1 łyżeczka	oliwy
	Świeżo zmielony pieprz

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

W rondelku podsmaż na maśle pokrojoną marchewkę, posiekany czosnek i przyprawy. Po 5 minutach wlej bulion i dopraw naturalnie warzonym sosem sojowym Kikkoman. Gotuj przez 20 minut.

Krok 2

Zmiksuj zupę na gładki krem i posyp świeżą natką pietruszki.

Krok 3

Migdały podpraż na suchej patelni.

Krok 4

Zupę podawaj z burratą. Posyp migdałami, pieprzem i pietruszką. Skrop oliwą.