KIKKOMAN

Борщ с понзу и кунжутным маслом

Общее время **35 мин** **10 мин** Время подготовки **25 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
941 кДж / 226 ккал

Жиры: **9,8 г** Белки: **5 г**
Углеводы: **26,8 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

200 г	отваренной свеклы в вакуумной упаковке
1	морковь
100 г	картофеля
1	картофеля
1	маленькая луковица
3 ч. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
1	зубчик чеснока
500 мл	воды
3 ст. л.	концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
1	средний помидор
125 г	остроконечной капусты (или белокочанной капусты)
1 ст. л.	цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»
1 ст. л.	сладкой мирин приправы Kikkoman
	Свежемолотый перец по вкусу
3 щепотки	молотого тмина
2 ст. л.	веганской сметаны
0,5 ч. л.	свежего укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

200 г отваренной свеклы в вакуумной упаковке - **1** морковь - **100 г** картофеля - **1** маленькая луковица - **1** зубчик чеснока - **3 ч. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута **1** лавровый лист - **500 мл** воды - **3 ст. л.** концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен

Морковь и картофель нарежьте кубиками, а свеклу — очень маленькими кубиками. Лук и чеснок мелко нарубите, затем обжарьте их в кастрюле на кунжутном масле Kikkoman. Добавьте свеклу, морковь, картофель, лавровый лист, воду и основу Kikkoman для супа Рамен, доведите до кипения и варите под крышкой около 10 минут. Снимайте пену по мере ее образования.

Шаг 2

1 средний помидор - **125 г** остроконечной капусты (или белокочанной капусты)

Помидор нарежьте кусочками, а капусту — соломкой. Добавьте оба ингредиента в суп и варите еще 10 минут.

Шаг 3

1 ст. л. цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» - **1 ч. л.** сладкой мирин приправы Kikkoman - Свежемолотый перец по вкусу - **3 щепотки** молотого тмина - **2 ст. л.** веганской сметаны - **0,5 ч. л.** свежего укропа

Приправьте соусом Понзу Kikkoman «Лимон», сладкой мирин приправой Kikkoman, перцем и тмином, затем готовьте еще 5 минут. Разлейте по тарелкам, сверху положите по небольшой ложке веганской сметаны, посыпьте укропом и

подавайте.