

# Крем-суп из зеленой спаржи

Общее время **30 мин** 15 мин Время подготовки 15 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

**2 050 кДж / 490 ккал**

Жиры: **30 г** Белки: **13 г**

Углеводы: **31 г**

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

500 г	зеленой спаржи
200 г	картофеля
1	луковица
1	зубчик чеснока
2,5 ст. л.	оливкового масла
2 ч. л.	сливочного масла
600 мл	воды
2 ст. л.	<u>концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен</u>
1 ч. л.	бальзамического уксуса
1 ч. л.	<u>соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
20 г	<u>панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей</u>
10 г	тертого пармезана
0,5 ч. л.	черного перца
70 мл	жирных сливок
1 ст. л.	нарезанного зеленого лука

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

**500 г** зеленой спаржи - **200 г** картофеля - **1** луковица - **1** зубчик чеснока - **1 ст. л.** оливкового масла - **1 ч. л.** сливочного масла  
Вымойте спаржу и обрежьте жесткие кончики. Отрежьте верхушки трех стеблей и отложите их в сторону; нарежьте оставшуюся спаржу на кусочки примерно по 1 см. Очистите картофель и нарежьте мелкими кубиками. Мелко нарежьте репчатый лук и измельчите чеснок. Нагрейте оливковое и сливочное масло в кастрюле с толстым дном. Добавьте лук, чеснок, картофель и нарезанную спаржу. Обжаривайте все вместе в течение 1 минуты.

### Шаг 2

**600 мл** воды - **2 ст. л.** концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен  
Добавьте основу Kikkoman для супа Рамен в горячую воду и хорошо перемешайте. Вылейте в кастрюлю из шага 1 и варите на медленном огне около 10 минут.

### Шаг 3

**1 ст. л.** оливкового масла - **1 ч. л.** бальзамического уксуса - **1 ч. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman  
Пока варится суп, подготовьте верхушки спаржи из шага 1. Нарежьте их вдоль на тонкие полоски. В небольшой миске смешайте оливковое масло, бальзамический уксус и соевый соус Kikkoman. Добавьте полоски спаржи и оставьте мариноваться на 10 минут.

### Шаг 4

**0,5 ст. л.** оливкового масла - **1 ч. л.** сливочного масла - **20 г** панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей - **10 г** тертого пармезана  
Нагрейте оливковое и сливочное масло в сковороде. Добавьте панировочные сухари Kikkoman и обжарьте 2–3 минуты до золотистого цвета. Переложите в миску, добавьте тертый пармезан и хорошо перемешайте.

#### **Шаг 5**

**0,5 ч. л.** черного перца - **70 мл** жирных сливок - **1 ст. л.** нарезанного зеленого лука  
Взбейте в блендере суп до однородной консистенции и приправьте черным перцем, затем добавьте сливки, оставив 1 ст. л. для украшения. Разлейте суп по двум тарелкам и украсьте оставшимися сливками, маринованными слайсами спаржи из шага 3 и зеленым луком. Подавайте с панко Kikkoman.