KIKKOMAN

Суп-пюре из красной капусты

Общее время **40 мин** **10 мин** Время подготовки **30 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
3 230 кДж / 772 ккал

Жиры: **32 г** Белки: **13 г**
Углеводы: **41 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

400 г	краснокочанной капусты
300 г	картофеля
1	красная луковица
2	зубчика чеснока
1 ст. л.	сливочного масла
1 ст. л.	оливкового масла
2 ст. л.	цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»
1 л	овощного бульона
1 ч. л.	черного перца
1 ч. л.	яблочного уксуса
100 мл	сливок
30 г	орехов (например, фисташки, кешью или пеканы)
0,5 ч. л.	розового перца (горошком)
1 ст. л.	нарезанного укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

400 г краснокочанной капусты - **300 г** картофеля - **1** красная луковица - **2** зубчика чеснока
Нашинкуйте капусту. Очистите и нарежьте кубиками картофель. Мелко нарежьте лук и чеснок.

Шаг 2

1 ст. л. сливочного масла - **1 ст. л.** оливкового масла - **2 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» - **1 л** овощного бульона
Разогрейте сливочное и оливковое масло в кастрюле с толстым дном. Добавьте лук, чеснок, капусту и картофель. Обжаривайте в течение 3 минут, часто помешивая. Добавьте соус Понзу Kikkoman Лимон и перемешайте. Влейте овощной бульон, накройте крышкой и готовьте около 30 минут, пока овощи не станут мягкими.

Шаг 3

1 ч. л. черного перца - **1 ч. л.** яблочного уксуса - **100 мл** сливок - **30 г** орехов (например, фисташки, кешью или пеканы) - **0,5 ч. л.** розового перца (горошком) - **1 ст. л.** нарезанного укропа
Пюрируйте суп ручным блендером до однородности. Добавьте черный перец, уксус и 70 мл сливок. Разлейте суп по суповым тарелкам. Порубите орехи, раздавите розовый перец и украсьте ими готовый суп вместе с оставшимися сливками и укропом.