KIKKOMAN

Gemakkelijke erwtensoep met munt, kikkererwten en fetakaas

totale tijd **35 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **25 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.810 kJ / 433 kcal

Vetten: **30,6 g** Eiwitten: **14,6 g**
Koolhydraten: **28,3 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

100 g	aardappelen
100 g	prei
1 el	boter
200 g	groene verse erwten
700 ml	groentebouillon
1 el	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
0,5 tl	versgemalen peper
1 el	verse munt

Om te serveren

150 g	gekookte kikkererwten
1 el	olijfolie
1 el	paprikapoeder
1 tl	gemalen koriander
60 g	fetakaas
0,5 tl	peper

VOORBEREIDING

Stap 1

Snij de aardappelen in blokjes, snij de prei in schijfjes. Laat het in een pan in boter bakken, en als ze wat zachter zijn, giet de bouillon erbij en voeg de erwten toe. Breng het op smaak met Kikkoman Ponzu Citroen en peper. Laat het 20 minuten koken.

Stap 2

Verwarm ondertussen de oven voor op 200 °C. Bestrijk de afgespoelde kikkererwten met olijfolie, paprikapoeder en koriander. Doe ze in een blik cakevorm en bak ze 15 minuten.

Stap 3

Mix de soep met een blender tot een gladde massa en bestrooi het met verse munt. Serveer met geroosterde kikkererwten en verkruimelde fetakaas.