

Het beste van bessensoep

totale tijd **10 min.** **10 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
822 kJ / 196 kcal

Vetten: **7,8 g** Eiwitten: **4 g**
Koolhydraten: **24,3 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

- 250 g** bessen, bijv. bosbessen, aardbeien, frambozen, bramen (alternatief: bevroren)
- 200 ml** kersensap
- 1,5 theelepels** suiker
- 2,5 theelepels** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof
- 2 eetlepels** zure room
- 1 theelepel** gehakte pistachenoten

VOORBEREIDING

Stap 1

Pureer 150 g bessen met kersensap en 1 theelepel suiker en breng op smaak met Kikkoman Ponzu sojasaus Citrus. Voeg de overige bessen toe.

Stap 2

Meng de zure room met de overgebleven suiker en de pistachenoten.

Stap 3

Schep de soep op, garneer met de pistache zure room, besprenkel met Kikkoman Ponzu sojasaus Citrus naar smaak en serveer.