

# Kokosnoot- & perziksoep met fruitspiesjes

totale tijd **15 min.** 15 min. voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):

**1.293 kJ / 311 kcal**

Vetten: **11,9 g** Eiwitten: **4,5 g**

Koolhydraten: **40,6 g**

## INGREDIËNTEN

**2 porties**

|               |                                               |
|---------------|-----------------------------------------------|
| <b>3</b>      | rijpe perziken (of nectarines)                |
| <b>200 ml</b> | perziknectar                                  |
| <b>100 ml</b> | kokosmelk                                     |
| <b>2,5 tl</b> | <u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u> |
| <b>1,5 tl</b> | citroensap                                    |
| <b>0,5 tl</b> | suiker                                        |
| <b>60 g</b>   | frambozen                                     |
| <b>2 tl</b>   | geraspte of geschaafde kokos                  |
| <b>Ook</b>    | kleine satéstokjes                            |

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Perziken: ontvel, halveer, verwijder de pitten en snijd de perziken in blokjes.

### Stap 2

Pureer de helft van de perziken met nectar en kokosmelk en breng op smaak met Kikkoman sojasaus, citroensap en suiker.

### Stap 3

Voeg de helft van de perzikblokjes toe aan de soep en schik de rest op spiesjes met de frambozen.

### Stap 4

Verdeel de soep over kommen, garneer met kokoschilfers en de spiesjes en serveer.