

Kokosnoot- & perziksoep met fruitspiesjes

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

Voedingswaarde (per portie):
1293 kJ / 311 kcal

Vetten: **11,9 g** Eiwitten: **4,5 g**
Koolhydraten: **40,6 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

3 rijpe perziken (of nectarines)
200 ml perziknectar
100 ml kokosmelk
2,5 theelepels Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1,5 theelepels citroensap
0,5 thee­lepel suiker
60 g frambozen
2 theelepels geraspte of geschaafde kokos

Ook

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 kokos­schilfers en de spiesjes en serveer.