KIKKOMAN

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

3	rijpe perziken (of nectarines)
200 ml	perziknectar
100 ml	kokosmelk
2,5 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1,5 tl	citroensap
0,5 tl	suiker
60 g	frambozen
2 tl	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.