

Koude peper- & tomatensoep met chili en munt

totale tijd **8 min.** **8 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
1817 kJ / 434 kcal

Vetten: **32 g** Eiwitten: **10 g**
Koolhydraten: **23 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

- 5** gele tomaten
- 1** gele paprika
- 1** kleine ui
- 50 ml** olijfolie
- 150 ml** koud water
- 1 bos(je)** basilicum
- 1 bos(je)** koriander
- Een paar blaadjes munt
- 2 eetlepels** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof
- 2 snufje** peper
- Daarnaast:**
- 1** chilipeper
- Een paar blaadjes verse munt voor decoratie
- 2 eetlepels** zonnebloempitten

VOORBEREIDING

Stap 1

Meng gewassen groenten met olijfolie, water en kruiden.

Stap 2

Breng op smaak met Kikkoman Ponzu sojasaus Citrus en peper.

Stap 3

Gegarneerd met gehakte chilipeper, munt en zonnebloempitten serveren.