

Luxe borsjtsj met ponzu en sesamolie

totale tijd **35 min.** 10 min. voorbereidingstijd 25 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
941 kJ / 226 kcal

Vetten: **9,8 g** Eiwitten: **5 g**
Koolhydraten: **26,8 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

200 g vacuümverpakte rode biet
1 wortel
100 g aardappelen
1 kleine ui
1 teentje knoflook
3 tl [Kikkoman Geroosterde Sesamolie](#)
1 laurierblad
500 ml water
3 el [Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu \(Sojasaus\) Smaak](#)
1 middelgrote tomaat
125 g spitskool (of witte kool)
1 el [Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof](#)
1 el [Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden](#)
Versgemalen peper naar smaak
3 snufjes gemalen karwijzaad
2 el veganistische zure room
0,5 tl verse dille

VOORBEREIDING

Stap 1

200 g vacuümverpakte rode biet - **1** wortel - **100 g** aardappelen - **1** kleine ui - **1** teentje knoflook - **3 tl** [Kikkoman Geroosterde Sesamolie](#) **1** laurierblad - **500 ml** water - **3 el** [Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu \(Sojasaus\) Smaak](#)

Snijd de rode biet in zeer kleine blokjes en snijd de wortel en aardappelen in blokjes. Hak de ui en knoflook fijn en fruit ze zachtjes in de Kikkoman Sesamolie in een pan. Voeg de rode biet, wortel, aardappelen, laurierblad, water en de Kikkoman Ramen Soep Basis toe, breng aan de kook en laat afgedekt ongeveer 10 minuten koken. Schep eventueel schuim eraf.

Stap 2

1 middelgrote tomaat - **125 g** spitskool (of witte kool)

Snijd de tomaat in stukjes en snijd de spitskool in reepjes. Voeg beide toe aan de soep en laat nog 10 minuten koken.

Stap 3

1 el [Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof](#) - **1 tl** [Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden](#) - Versgemalen peper naar smaak - **3 snufjes** gemalen karwijzaad - **2 el** veganistische zure room - **0,5 tl** verse dille
Breng op smaak met de Kikkoman Citroen Ponzu, de Kikkoman Mirin Fu Zoete Kookwijn, peper en karwijzaad en laat nog 5 minuten koken. Verdeel over kommen, schep er kleine klodders veganistische zure room op, strooi de dille erover en serveer.

