

Makkelijke soep van zoete aardappel en wortel

totale tijd **40 min.** 10 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

957 kJ / 229 kcal

Vetten: **9,1 g** Eiwitten: **4,1 g**

Koolhydraten: **33,3 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

300 g	zoete aardappelen
300 g	wortelen
1	kleine ui
1 tl	boter
750 ml	bouillon
0,25 bos(je)	peterselie
0,25 bos(je)	bieslook
100 g	room
2,5 el	<u>Kikkoman Natuurlijk</u> <u>Gebrouwen Sojasaus</u> Versgemalen peper
3,5 el	<u>Kikkoman Mirin-Stijl Zoet</u> <u>Koken Kruiden</u>

VOORBEREIDING

Stap 1

Schil en was de zoete aardappelen en wortelen en snijd ze in stukjes. Pel de ui en snij het in dunne blokjes.

Stap 2

Verhit de boter in een pan, voeg de zoete aardappelen, wortelen en ui toe en laat het geheel zo'n 5 minuten fruiten.

Stap 3

Giet de bouillon erbij, breng het geheel aan de kook en laat het afgedekt 20-25 minuten koken.

Stap 4

Was de kruiden, dep ze droog, hak ze fijn of snijd ze in rolletjes. Klop de room lichtjes op.

Stap 5

Pureer de soep en breng op smaak met de sojasaus en peper. Voeg de slagroom en de helft van de kruiden toe, breng het op smaak met de Mirin en doe het in soepkommen of -borden.

Stap 6

Besprenkel het geheel met de resterende kruiden en serveer.