KIKKOMAN

Romige paprika- en tomatensoep met teriyaki-garnalen

totale tijd **45 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **10 min.** marineertijd **25 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.696 kJ / 405 kcal

Vetten: **21,2 g** Eiwitten: **26 g**
Koolhydraten: **26,6 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

3	rode paprika's
3	sappige tomaten
1 el	gehakte chilipeper
1	teentje knoflook
1 el	olijfolie
400 ml	groentebouillon
1,5 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
0,25 tl	versgemalen peper
2 el	versgehakte basilicum

Om te serveren

150 g	rauwe garnalen
2 el	Kikkoman Teriyaki Marinade
60 g	padron pepers (of courgette)
1 tl	olijfolie
1 el	versgehakte basilicum
1 el	versgehakte chilipeper

VOORBEREIDING

Stap 1

Gebruik een steelpan om de in blokjes gesneden paprika's, chilipepers, tomaten en gehakte knoflook in olijfolie te bakken. Giet de bouillon erbij, breng het op smaak met Kikkoman sojasaus (of Kikkoman Ponzu) en laat het 20 minuten koken.

Stap 2

Eens de soep bijna klaar is, bestrijk je de schoongemaakte garnalen met Kikkoman Teriyaki Marinade en bak of gril je ze tot ze gaar zijn. Bak de padron pepers of gesneden courgette in olijfolie en strooi de basilicum en chili erover.

Stap 3

Mix de soep met een blender tot een gladde massa en breng op smaak met peper en verse basilicum. Serveer met de gekookte garnalen en padrons.