KIKKOMAN

Romige rodekoolsoep

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

Voedingswaarde (per portie):
3.230 kJ / 772 kcal

Vetten: **32 g** Eiwitten: **13 g**
Koolhydraten: **41 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

400 g	rode kool
300 g	aardappelen
1	rode ui
2	knoflookteentjes
1 el	boter
1 el	olijfolie
2 el	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
1 l	groentebouillon
1 tl	zwarte peper
1 tl	appelciderazijn
100 ml	slagroom
30 g	noten (bijv. pistache-, cashew- of pecannoten)
0,5 tl	roze peper
1 el	gehakte dille

VOORBEREIDING

Stap 1

400 g rode kool - **300 g** aardappelen - **1** rode ui - **2** knoflookteentjes
Hak de kool. Pel en snijd de aardappelen. Hak de ui en knoflook fijn.

Stap 2

1 el boter - **1 el** olijfolie - **2 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **1 l** groentebouillon
Verhit boter en olijfolie in een koekenpan met dikke bodem. Voeg de ui, knoflook, kool en aardappelen hieraan toe. Roerbak dit 3 minuten. Voeg de Kikkoman Ponzu Citroen toe en roer deze erdoorheen. Giet dan de groentebouillon erbij, dek af met het deksel en kook circa 30 minuten tot de groenten zacht zijn.

Stap 3

1 tl zwarte peper - **1 tl** appelciderazijn - **100 ml** slagroom - **30 g** noten (bijv. pistache-, cashew- of pecannoten) - **0,5 tl** roze peper - **1 el** gehakte dille
Pureer de soep tot een glad mengsel. Roer de zwarte peper, appelciderazijn en 70 ml slagroom erdoorheen. Giet de soep in kommen. Hak de noten fijn, maal de peper fijn en garneer hiermee de soep, samen met de overgebleven room en dille.