

# Romige soep van scheermessen met sojasaus

totale tijd **45 min.** 15 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd

## INGREDIËNTEN

2 porties

|               |                                               |
|---------------|-----------------------------------------------|
| <b>7</b>      | scheermessen                                  |
| <b>500 ml</b> | water                                         |
| <b>1 el</b>   | ongezouten boter                              |
| <b>1</b>      | grote ui                                      |
| <b>1</b>      | middelgrote aardappel                         |
| <b>1</b>      | wortel                                        |
| <b>0,25</b>   | bleekselderij                                 |
| <b>1 tl</b>   | tomatenpuree                                  |
| <b>2</b>      | takjes tijm                                   |
| <b>1</b>      | laurierblad                                   |
| <b>250 ml</b> | dubbele room                                  |
| <b>250 ml</b> | visbouillon                                   |
| <b>2 el</b>   | citroensap                                    |
| <b>4 el</b>   | <u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u> |
| <b>14</b>     | sprieten bieslook                             |
| <b>0,5</b>    | citroen                                       |

## VOORBEREIDING

### Stap 1

**7** scheermessen - **500 ml** water

Doe de scheermessen in een pan, voeg water toe (ca. 500 ml) en zet op middelhoog vuur. Dek af en kook tot de schelpen open zijn (ca. 10-12 minuten). Haal de scheermessen er na die tijd uit en laat ze afkoelen.

### Stap 2

**1 el** ongezouten boter - **1** grote ui - **1** middelgrote aardappel - **1** wortel - **0,25** selderij - **1 tl** tomatenpuree - **2** takjes tijm - **1** laurierblad  
Schil eerst alle groenten en snijd ze in blokjes (ongeveer 3-4 mm). Smelt de boter in een pan met dikke bodem en doe de groenten erbij. Stoof ongeveer 2-3 minuten op een middelhoog vuur of tot de groenten mooi gekarameliseerd en goudbruin zijn.

Voeg als de groenten klaar zijn de tomatenpuree, tijm en laurier toe en laat nog 2 minuten koken, terwijl je af en toe roert.

### Stap 3

**250 ml** dubbele room - **250 ml** visbouillon - **2 el** citroensap - **4 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Voeg vervolgens de dubbele room en visbouillon toe. Zet het vuur laag, dek de pan af met een deksel en laat ongeveer 20 minuten koken. Voeg citroensap en sojasaus toe als de groenten gaar zijn.

### Stap 4

Laat het nog 1 minuut koken en blend het vervolgens 3-3,5 minuut op maximale snelheid

met een staafmixer.

#### **Stap 5**

**14** sprieten bieslook - **0,5** citroen

Hak de bieslook in kleine stukjes. Giet de romige soep in de soepkom. Top af met gekookte scheermessen en gehakte bieslook. Snijd de citroen in partjes en serveer deze ernaast.