KIKKOMAN

Borscht deluxe con ponzu e olio di sesamo

Tempo total **35 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **25 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
941 kJ / 226 kcal

Gorduras totais: **9,8 g** Proteína: **5 g**
Hidratos de carbono: **26,8 g**

INGREDIENTES

2 Porções

200 g	di barbabietola sottovuoto
1	carota
100 g	di patate
1	piccola cipolla
1	spicchio d'aglio
3 colheres de chá	Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
1	foglia di alloro
500 ml	di acqua
3 colheres de sopa	Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)
1	pomodoro medio
125 g	di cavolo punta (o cavolo bianco)
1 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
1 colheres de sopa	Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin
	Pepe macinato fresco q.b.
3 pitada	di cumino macinato
2 colheres de sopa	di panna acida vegana
0,5 colheres de chá	di aneto fresco

PREPARAÇÃO

Passo 1

200 g di barbabietola sottovuoto - **1** carota - **100 g** di patate - **1** piccola cipolla - **1** spicchio d'aglio - **3 colheres de chá** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado **1** foglia di alloro - **500 ml** di acqua - **3 colheres de sopa** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)
Tagliare la barbabietola a cubetti molto piccoli e tagliare a dadini la carota e le patate. Tritare finemente la cipolla e l'aglio, quindi farli rosolare delicatamente nell'Olio di Sesamo Kikkoman in una casseruola. Aggiungere la barbabietola, la carota, le patate, la foglia di alloro, l'acqua e la Base Ramen Kikkoman, portare a ebollizione e cuocere coperto per circa 10 minuti. Schiumare se necessario.

Passo 2

1 pomodoro medio - **125 g** di cavolo punta (o cavolo bianco)
Tagliare il pomodoro a pezzi e affettare il cavolo a strisce. Aggiungere entrambi alla zuppa e cuocere per altri 10 minuti.

Passo 3

1 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão - **1 colheres de chá** Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin - Pepe macinato fresco q.b. - **3 pitada** di cumino macinato - **2 colheres de sopa** di panna acida vegana - **0,5 colheres de chá** di aneto fresco
Condire con la Salsa Ponzu Kikkoman, il Condimento Dolce in stile Mirin Kikkoman, pepe e cumino, quindi cuocere per altri 5 minuti.

Suddividere la zuppa nelle ciotole, completare con piccoli cucchiaini di panna acida vegana, spolverare con l’aneto e servire.