

Sopa cremosa de mexilhão com molho de soja

Tempo total **45 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação 30 Mins. Tempo de confecção

INGREDIENTES

2 Porções

7	mexilhões
500 ml	de água
1 colheres de sopa	de manteiga sem sal
1	cebola grande
1	batata média
1	cenoura
0,25	de aipo
1 colheres de chá	de massa de tomate
2	ramos de tomilho
1	folha de louro
250 ml	de natas duplas
250 ml	de caldo de peixe
2 colheres de sopa	de sumo de limão
4 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
14	cebolinhos
0,5	limão

PREPARAÇÃO

Passo 1

7 mexilhões - **500 ml** de água

Coloque os mexilhões numa panela, adicione água (aprox. 500 ml) e coloque em lume médio-alto.

Tape e cozinhe até que os moluscos se abram (cerca de 10-12 minutos). Passado esse tempo, retire as amêijoas e deixe-as arrefecer.

Passo 2

1 colheres de sopa de manteiga sem sal - **1** cebola grande - **1** batata média - **1** cenoura - **0,25** de aipo - **1 colheres de chá** de massa de tomate - **2** ramos de tomilho - **1** folha de louro

Primeiro, descasque todos os legumes e corte-os em cubos (cerca de 3-4 mm). Numa panela de fundo grosso, derreta a manteiga e os legumes. Salteie durante cerca de 2-3 minutos em lume médio-alto ou até ficarem bem caramelizados e dourados.

Quando os legumes estiverem prontos, adicione a pasta de tomate, o tomilho e a folha de louro e continue a cozinhar durante mais 2 minutos, mexendo ocasionalmente.

Passo 3

250 ml de natas duplas - **250 ml** de caldo de peixe - **2 colheres de sopa** de sumo de limão - **4 colheres de sopa** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)

Em seguida, adicione as natas duplas e o caldo de peixe. Reduza o lume para um nível médio-baixo, tape a panela e deixe cozinhar durante cerca de 20 minutos. Quando os legumes estiverem cozinhados, adicione o sumo de limão e o molho de soja.

Passo 4

Deixe cozer durante mais 1 minuto e depois triture na velocidade máxima durante 3-3,5 minutos com um liquidificador.

Passo 5

14 cebolinhas - **0,5** limão

Corte o cebolinho em pedaços pequenos. Verta a sopa cremosa na tigela, cubra com mexilhões cozidos e cebolinho picado. Corte o limão em gomos e sirva-o à parte.