

Sopa de cenoura fácil de preparar, com coentros, burrata e amêndoas

Tempo total **30 Mins.** **5 Mins.** Tempo de preparação **25 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

1.895 kJ / 453 kcal

Gorduras totais: **37,4 g** Proteína: **13,3 g**

Hidratos de carbono: **16,6 g**

INGREDIENTES

2 Porções

400 g	cenouras
30 g	manteiga
1	dente de alho
0,5 colheres	sementes de coentros
	de chá
0,5 colheres	piripiri desidratado
de chá	moído
600 ml	caldo de vegetais
1 colheres	<u>Kikkoman Molho de Soja</u>
de sopa	<u>Fermentado</u>
	<u>Naturalmente</u>
Para servir	
100 g	burrata
2 colheres	amêndoas em lâminas
	de sopa
	Salsa fresca
1 colheres	azeite
	de chá
	Pimenta acabada de
	moer

PREPARAÇÃO

Passo 1

Numa frigideira, faça suar as cenouras cortadas em manteiga com o alho cortado e especiarias. Após 5 minutos, verta o caldo, tempere com molho de soja Kikkoman fermentado naturalmente e deixe cozinhar durante 20 minutos.

Passo 2

Passe a sopa até ficar cremosa e polvilhe com salsa fresca.

Passo 3

Torre as amêndoas numa frigideira seca.

Passo 4

Sirva a sopa com a burrata, polvilhe com as amêndoas, pimenta e salsa e boriffe com azeite