

Sopa Fria de Tomate e Pimentos com Hortelã e Malagueta

Tempo total **8 Mins.** **8 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
1817 kJ / 434 kcal

Gorduras totais: **32 g** Proteína: **10 g**
Hidratos de carbono: **23 g**

INGREDIENTES

2 Porções

5 tomates amarelos
1 pimento amarelo
1 cebola pequena
50 ml de azeite
150 ml de água fria
1 punhado de manjeriço
1 punhado de coentros
Algumas folhas de hortelã
2 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
2 pitada de pimenta
E ainda:
1 malagueta
Algumas folhas de hortelã para decoração
2 colheres de sopa de sementes de girassol

PREPARAÇÃO

Passo 1

Liquidifique os vegetais lavados com azeite, água e ervas aromáticas.

Passo 2

Tempere a gosto com Kikkoman Ponzu de Limão e pimenta.

Passo 3

Sirva acompanhado por malagueta picada, hortelã e sementes de girassol.