KIKKOMAN

Borscht deluxe con ponzu e olio di sesamo

Tempo totale **35 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
941 kJ / 226 kcal

Grassi: **9,8 g** Proteine: **5 g**
Carboidrati: **26,8 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

200 g	di barbabietola sottovuoto
1	carota
100 g	di patate
1	piccola cipolla
1	spicchio d'aglio
3 cucchiaini	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
1	foglia di alloro
500 ml	di acqua
3 cucchiai	Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
1	pomodoro medio
125 g	di cavolo punta (o cavolo bianco)
1 cucchiaio	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
1 cucchiaio	Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman
	Pepe macinato fresco q.b.
3 pizzichi	di cumino macinato
2 cucchiai	di panna acida vegana
0,5 cucchiaino	di aneto fresco

PREPARAZIONE

Passaggio 1

200 g di barbabietola sottovuoto - **1** carota - **100 g** di patate - **1** piccola cipolla - **1** spicchio d'aglio - **3 cucchiaini** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman **1** foglia di alloro - **500 ml** di acqua - **3 cucchiai** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman

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.

Passaggio 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.

Passaggio 3

1 cucchiaio Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman - **1 cucchiaino** Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman - Pepe macinato fresco q.b. - **3 pizzichi** di cumino macinato - **2 cucchiai** di panna acida vegana - **0,5 cucchiaino** 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.