

# Zuppa di cocco e pesca con spiedini di frutta

Tempo totale **15 Min** **15 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):  
**1293 kJ / 311 kcal**

Grassi: **11,9 g** Proteine: **4,5 g**  
Carboidrati: **40,6 g**

## INGREDIENTI

**2 Porzioni**

**3** pesche mature (o  
nettarine)  
**200 ml** di succo di pesca  
**100 ml** di latte di cocco  
**2,5** Salsa di Soia a  
**cucchiaini** Fermentazione Naturale  
Kikkoman  
**1,5** di succo di limone  
**cucchiaini**  
**0,5** di zucchero  
**cucchiaino**  
**60 g** di lamponi  
**2 cucchiaini** di cocco grattugiato o in  
scaglie  
**Also:**  
piccoli spiedi

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Per le pesche: pelarle, tagliarle a metà, togliere i noccioli e farle a cubetti.

### Passaggio 2

Frullare metà delle pesche con succo e latte di cocco. Condire quindi con salsa di soia Kikkoman, succo di limone e zucchero.

### Passaggio 3

Aggiungere metà dei cubetti di pesca rimanenti alla zuppa e disporre il resto sugli spiedini con i lamponi.

### Passaggio 4

Dividere la zuppa nelle ciotole, guarnire con le scaglie di cocco e gli spiedini e servire.