Zuppa di cocco e pesca con spiedini di frutta

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

Valori nutrizionali (per porzione):
1.293 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 cucchiaini	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1,5 cucchiaino	di succo di limone
0,5 cucchiaino	di zucchero
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.