

# Borscht deluxe con ponzu y aceite de sésamo

Tiempo total **35 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**941 kJ / 226 Kcal**

Grasas: **9,8 g** Proteínas: **5 g**  
Carbohidratos: **26,8 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

**200 g** de remolacha cocida envasada al vacío  
**1** zanahoria  
**100 g** de patatas  
**1** cebolla pequeña  
**1** diente de ajo  
**3 cucharaditas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado  
**1** hoja de laurel  
**500 ml** de agua  
**3 cucharadas** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)  
**1** tomate mediano  
**125 g** de col puntiaguda (o col blanca)  
**1 cucharada** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón  
**1 cucharada** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar  
Pimienta negra recién molida al gusto  
**3 pellizcos** de alcaravea molida  
**2** de crema agria vegana  
**cucharadas**  
**0,5** de eneldo fresco  
**cucharadita**

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

**200 g** de remolacha cocida envasada al vacío - **1** zanahoria - **100 g** de patatas - **1** cebolla pequeña - **1** diente de ajo - **3 cucharaditas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado **1** hoja de laurel - **500 ml** de agua - **3 cucharadas** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)

Corte la remolacha en dados muy pequeños y la zanahoria y las patatas en dados. Pique finamente la cebolla y el ajo y saltéelos a fuego suave en una cazuela con el Kikkoman aceite de sésamo. Añada la remolacha, la zanahoria, las patatas, la hoja de laurel, el agua y la Kikkoman base de sopa para ramen, lleve a ebullición y deje cocer tapado durante unos 10 minutos. Retire la espuma que aparezca en la superficie.

### Pasos 2

**1** tomate mediano - **125 g** de col puntiaguda (o col blanca)

Corte el tomate en trozos y la col puntiaguda en tiras finas. Incorpórelos a la sopa y deje cocer durante otros 10 minutos.

### Pasos 3

**1 cucharada** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar - Pimienta negra recién molida al gusto - **3 pellizcos** de alcaravea molida - **2 cucharadas** de crema agria vegana - **0,5 cucharadita** de eneldo fresco

Condimente con la Kikkoman salsa ponzu limón, el Kikkoman Mirin-Style Condimento de cocina dulce,

pimienta y alcaravea, y continúe la cocción durante 5 minutos. Reparta la sopa en cuencos, añada pequeños toques de crema agria vegana, espolvoree con eneldo y sirva.