KIKKOMAN

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 cucharadas	de crema agria vegana
0,5 cucharadita	de eneldo fresco

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.