

# La mejor sopa de frutos rojos

Tiempo total **10 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)  
**822 kJ / 196 Kcal**

Grasas: **7,8 g** Proteínas: **4 g**  
Carbohidratos: **24,3 g**

## INGREDIENTES

**2 porciones**

**250 g** de frutos rojos, como arándanos, fresas, frambuesas, moras (como alternativa: congeladas)  
**200 ml** de zumo de cereza  
**1,5 cuchara ditas** de azúcar  
**2,5 cuchara ditas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón  
**2 cucharadas** de nata agria  
**1 cucharadita** de pistachos picados

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Haga un puré de 150 g de frutos rojos con el zumo de cereza y 1 cucharadita de azúcar. Sazone con Salsa Ponzu de Soja y Cítricos - Limón Kikkoman. Añada los frutos restantes.

### Pasos 2

Mezcle la crema agria con el azúcar restante y los pistachos.

### Pasos 3

Disponga la sopa, decore con la crema agria de pistachos, rocíe con Salsa Ponzu de Soja y Cítricos - Limón Kikkoman al gusto y sirva.