

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 de azúcar
cucharadita
2,5 cucharaditas Kikkoman Ponzu -
Aderezo con Salsa de
Soja y Vinagre, con Sabor
a Limón
2 de nata agria
cucharadas
1 de pistachos picados
cucharadita

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.