

Sopa de coco y melocotón con brochetas de fruta

Tiempo total **15 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
1293 kJ / 311 Kcal

Grasas: **11,9 g** Proteínas: **4,5 g**
Carbohidratos: **40,6 g**

INGREDIENTES

2 porciones

3 melocotones maduros (o nectarinas)
200 ml de néctar de melocotón
100 ml de leche de coco
2,5 cucharaditas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1,5 cucharaditas de zumo de limón
0,5 cucharadita de azúcar
60 g de frambuesas
2 cucharaditas de coco rallado o en copos
Adicionales
brochetas pequeñas

PREPARACIÓN

Pasos 1

Melocotones: pélelos, pártalos por la mitad, quite el hueso y córtelos en dados.

Pasos 2

Haga puré la mitad de los melocotones con el néctar y la leche de coco y sazone al gusto con la Salsa de Soja Kikkoman, el zumo de limón y el azúcar.

Pasos 3

Añada la mitad de los dados de melocotón a la sopa y disponga del resto en brochetas con las frambuesas.

Pasos 4

Reparta la sopa en cuencos, decore con copos de coco y las brochetas y sirva.