

# Gremolata Soslu Soğuk Salatalık & Avokado Çorbası

toplam süre **12 dak.** 12 dak. hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**2.143 kJ / 512 kcal**

Yağ: **40 gr** Protein: **13 gr**  
Karbonhidrat: **23 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

<b>500 gr</b>	kefir
<b>1</b>	avokado
<b>1</b>	büyük boy salatalık
<b>1</b>	yeşil soğan
<b>1 demet</b>	Frenk soğanı
<b>1 demet</b>	maydanoz
<b>1 demet</b>	fesleğen
<b>2 yemek kaşığı</b>	misket limonu suyu
<b>2 yemek kaşığı</b>	<u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u>
<b>4 yemek kaşığı</b>	zeytinyağı
<b>Gremolata sosu için:</b>	
<b>1 demet</b>	maydanoz
<b>2</b>	diş sarımsak
<b>1 yemek kaşığı</b>	zeytinyağı
<b>1 yemek kaşığı</b>	limon kabuğu rendesi
<b>0,5 tatlı kaşığı</b>	karabiber
<b>ilaveten:</b>	Servis için birkaç dilim kırmızı soğan

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Gremolata sosu için sarımsak ve maydanozu ince ince doğrayın.

### Adım 2

Sonrasında zeytinyağı, limon kabuğu rendesi ve karabiber ile karıştırın ve buzdolabına yerleştirin.

### Adım 3

Yıkadığınız sebzeleri ve otları doğrayın.

### Adım 4

Otları, sebzeleri ve zeytin yağını kefirle beraber blenderdan geçirin.

### Adım 5

Kikkoman Ponzu Limonlu ve misket limonu suyu ekleyin.

### Adım 6

İnce doğranmış kırmızı soğan dilimleri ve gremolata sosu ile beraber servis edin. Afiyet olsun.