KIKKOMAN

Kavrulmuş sebze çorbası

toplam süre **40 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **35 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.213 kJ / 290 kcal

Yağ: **12 gr** Protein: **8,5 gr**
Karbonhidrat: **28,5 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

2	havuç
0,5	sakızkabağı
3	domates
1	kırmızı biber
0,5	büyük soğan
2 yemek kaşığı	zeytinyağı
3 yemek kaşığı	doğranmış maydonoz
1 litre	sebze suyu
2 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
0,5 tatlı kaşığı	karabiber
100 gr	darı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 havuç - **0,5** sakızkabağı - **3** domates - **1** kırmızı biber - **0,5** büyük soğan - **2 yemek kaşığı** zeytinyağı - **2 yemek kaşığı** doğranmış maydonoz
Sebzeleri küçük parçalar halinde kesin, zeytinyağı ve kıyılmış maydanozla ovalayın, fırın tepsisine koyun ve 200 °C'de 20 dakika kızartın.

Adım 2

1 litre sebze suyu - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,5 tatlı kaşığı** karabiber - **1 yemek kaşığı** doğranmış maydonoz - **100 gr** pişmiş darı
Pişen sebzeleri bir tencereye koyun, sebze suyunu üzerine dökün ve 15 dakika pişirin. El blenderıyla püre haline getirin, Kikkoman Soy Sauce, biber ve maydanozla tatlandırın ve darı ile servis yapın.