

Kişniş, Burrata ve bademli kolay havuç çorbası

toplam süre **30 dak.** 5 dak. hazırlık süresi **25 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.895 kJ / 453 kcal

Yağ: **37,4 gr** Protein: **13,3 gr**
Karbonhidrat: **16,6 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

400 gr	havuç
30 gr	tereyağı
1	diş sarımsak
0,5 tatlı kaşığı	tane kişniş
0,5 tatlı kaşığı	pul biber
600 ml	sebze suyu
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
Servis için	
100 gr	Burrata
2 yemek kaşığı	file badem
	Taze maydanoz
1 tatlı kaşığı	zeytinyağı
	Taze çekilmiş karabiber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Bir tencerede dilimlenmiş havuçları doğranmış sarımsak ve baharatlarla birlikte tereyağında kısık ateşte pişirin. 5 dakika sonra üzerine sebze suyunu ekleyin, Kikkoman Doğal Fermente Soya Sosu ile lezzetlendirin ve 20 dakika pişirin.

Adım 2

Çorba pürüzsüz hale gelene kadar blender ile karıştırın ve üzerine taze maydanoz ekleyin.

Adım 3

Bademleri kuru bir tavada kavurun.

Adım 4

Burrata'yı çorbaya ekleyin, üzerine badem, pul biber ve maydanoz serpin ve zeytin yağı gezdirerek servis edin.