

# Kremalı Brüksel lahanası ve patates çorbası

toplam süre **25 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**3.134 kJ / 749 kcal**

Yağ: **59 gr** Protein: **22 gr**  
Karbonhidrat: **59 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

### Çorba için:

<b>200 gr</b>	ikiye bölünmüş Brüksel lahanası
<b>150 gr</b>	patates (soyulmuş ve küp küp doğranmış)
<b>80 gr</b>	küp küp doğranmış kereviz
<b>40 gr</b>	küp küp doğranmış soğan
<b>1</b>	diş ince doğranmış sarımsak
<b>2 yemek kaşığı</b>	zeytinyağı
<b>60 gr</b>	küp küp doğranmış domuz pastırma
<b>15 gr</b>	tereyağı
<b>700 ml</b>	sebze suyu
<b>1,5 yemek kaşığı</b>	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
<b>0,5 yemek kaşığı</b>	ince doğranmış taze kekik
<b>0,25 tatlı kaşığı</b>	rende muskat
<b>0,5 tatlı kaşığı</b>	taze çekilmiş karabiber
<b>80 ml</b>	yoğun (yüksek yağ oranlı) krema
<b>Süsleme için:</b>	
<b>20 gr</b>	ceviz
<b>2 yemek kaşığı</b>	crème fraîche
<b>1 yemek kaşığı</b>	zeytinyağı

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

**200 gr** ikiye bölünmüş Brüksel lahanası - **150 gr** patates (soyulmuş ve küp küp doğranmış) - **80 gr** küp küp doğranmış kereviz - **40 gr** küp küp doğranmış soğan - **1** diş sarımsak - **2 yemek kaşığı** zeytinyağı - **60 gr** küp küp doğranmış domuz pastırma - **15 gr** tereyağı - **700 ml** sebze suyu - **1,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,5 yemek kaşığı** ince doğranmış taze kekik - **0,25 tatlı kaşığı** rende muskat - **0,5 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber - **80 ml** yoğun (yüksek yağ oranlı) krema  
Zeytinyağını bir tencerede ısıtın, domuz pastırmayı ekleyip çıtırlaşana kadar kavurun, ardından kenara alın. Aynı tencereye tereyağını ekleyin; soğan, sarımsak, Brüksel lahanası, patates ve kerevizi ekleyip kısa süre soteleyin. Sebze suyunu, Kikkoman Soy Sauce'u, kekik, muskat ve karabiberi ekleyin. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin, ardından blender'dan geçirip pürüzsüz hale getirin. Kremayı ve pastırmayı ekleyip karıştırın.

### Adım 2

**20 gr** ceviz - **2 yemek kaşığı** crème fraîche - **1 yemek kaşığı** zeytinyağı - **1 tatlı kaşığı** kekik yaprağı  
Cevizleri yağsız tavada kavurun ve iri doğrayın. Çorbayı kâselere paylaşın. Üzerine bir kaşık crème fraîche, biraz ceviz, zeytinyağı gezdirin ve kekik yaprakları serpin.

**1 tatlı kaşığı** kekik yaprağı