

Kremalı Nohutlu Kavrulmuş Sebze Çorbası

toplam süre **55 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 40 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1482 kJ / 354 kcal

Yağ: **15 gr** Protein: **10 gr**
Karbonhidrat: **43 gr**

MALZEMELER

3 porsiyon

3	adet patates
0,5	tatlı patates
2	adet havuç
1	adet soğan
1	adet pırasa
1	baş sarımsak
2,5 cm	zencefil
0,5 demet	kişniş
4,5 yemek kaşığı	zeytinyağı
1 tatlı kaşığı	öğütülmüş kimyon
1 litre	sebze suyu
200 ml	domates passata
3 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
0,5 tatlı kaşığı	karışık karabiber
Ek olarak:	
100 gr	haşlanmış nohut
50 gr	kereviz
0,5 demet	taze kişniş
3 yemek kaşığı	ekşi krema

HAZIRLANIŞ

Adım 1

3 adet patates - **0,5** tatlı patates - **2** adet havuç - **1** adet soğan - **1** adet pırasa - **1** baş sarımsak - **2,5 cm** zencefil - **0,5 demet** kişniş - **4,5 yemek kaşığı** zeytinyağı - **1 tatlı kaşığı** öğütülmüş kimyon
Fırını önceden 190 dereceye ısıtın. Sebzeleri yıkayın ve küp küp doğrayın, sarımsak, zencefil ve yeşillikleri ince ince doğrayın. Doğradığınız malzemeleri bir fırın tepsisine yayın, üzerine yağ döktükten sonra kimyon serpin ve malzemeler altın rengini alana kadar yaklaşık 25 dakika boyunca fırında pişirin.

Adım 2

1 litre sebze suyu - **200 ml** domates passata - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **0,5 tatlı kaşığı** karışık biber
Fırından çıkan sebzeleri bir tencereye aktarın, sebze suyu ve domates passatayı ekleyin ve 15 dakika boyunca pişirin. Çorba pürüzsüz ve kremi bir doku elde edene kadar karıştırın. Ardından Kikkoman Ponzu Limonlu ve biber ekleyin.

Adım 3

100 gr haşlanmış nohut - **50 gr** kereviz - **0,5 demet** taze kişniş - **3 yemek kaşığı** ekşi krema
Çorbayı haşlanmış nohut, rendelenmiş kereviz, doğranmış kişniş ve ekşi krema ekleyerek servis edin. Afiyet olsun!