KIKKOMAN

Meyve şişleri ile Hindistan cevizi ve şeftali çorbası

toplam süre **15 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.293 kJ / 311 kcal

Yağ: **11,9 gr** Protein: **4,5 gr**
Karbonhidrat: **40,6 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

3	adet olgun şeftali (veya nektarin)
200 ml	şeftali nektarı
100 ml	Hindistan cevizi sütü
2,5 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1,5 tatlı kaşığı	limon suyu
0,5 tatlı kaşığı	şeker
60 gr	ahududu
2 tatlı kaşığı	Hindistan cevizi rendesi

Ek olarak

küçük şişler

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Şeftalileri soyun, ortadan ikiye ayırıp çekirdeklerini çıkardıktan sonra küp küp doğrayın.

Adım 2

Doğradığınız şeftalilerin yarısını nektar ve Hindistan cevizi sütü ile beraber püre haline getirin, ardından damak tadınıza göre Kikkoman Soya Sosu, limon suyu ve şeker ekleyin.

Adım 3

Kalan şeftali küplerinin bir kısmını hazırladığınız çorbanın üzerine dökün, kalan kısmını da ahududularla beraber şişlere dizin.

Adım 4

Çorbayı kaselere pay edin, üzerine Hindistan cevizi serpin ve meyve şişleri ile beraber servis edin. Afiyet olsun.