KIKKOMAN

Nane, nohut ve beyaz peynirli kolay Bezelye Çorbası

toplam süre **35 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **25 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.810 kJ / 433 kcal

Yağ: **30,6 gr** Protein: **14,6 gr**
Karbonhidrat: **28,3 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

100 gr	patates
100 gr	pırasa
1 yemek kaşığı	tereyağı
200 gr	taze bezelye
700 ml	sebze suyu
1 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
0,5 tatlı kaşığı	taze çekilmiş karabiber
1 yemek kaşığı	taze nane

Servis için

150 gr	pişmiş nohut
1 yemek kaşığı	zeytinyağı
1 yemek kaşığı	kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı	toz kişniş
60 gr	beyaz peynir
0,5 tatlı kaşığı	karabiber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Patatesleri küp küp doğrayın, pırasaları dilimleyin. Bunları bir tencerede tereyağı ile kavurun, hafiften yumuşadıklarında sebze suyunu ve bezelyeleri ekleyin. Kikkoman Ponzu Limonlu ve karabiberle çeşnilendirin. 20 dakika pişirin.

Adım 2

Bu sırada fırını 200°C'ye ısıtın. Duruladığınız nohutların üzerini zeytinyağı, kırmızı toz biber ve kişniş ile kaplayın. Bir tepsiye yerleştirip 15 dakika pişirin.

Adım 3

Çorba pürüzsüz hale gelene kadar blender ile karıştırın ve üzerine taze nane ekleyin. Kavrulmuş nohut ve ufaladığınız beyaz peynirle servis edin.