KIKKOMAN

Ponzu ve susam yağlı borscht (borş) çorbası

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
941 kJ / 226 kcal

Yağ: **9,8 gr** Protein: **5 gr**
Karbonhidrat: **26,8 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

200 gr	vakumlu paketlenmiş pancar
1	adet havuç
100 gr	patates
1	adet küçük soğan
1	diş sarımsak
3 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1	adet defne yaprağı
500 ml	su
3 yemek kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
1	adet orta boy domates
125 gr	sivri lahana (veya beyaz lahana)
1 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
1 yemek kaşığı	Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu
	Damak tadına göre taze çekilmiş karabiber
3 tutam	öğütülmüş frenk kimyonu
2 yemek kaşığı	vegan ekşi krema
0,5 tatlı kaşığı	taze dereotu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

200 gr vakumlu paketlenmiş pancar - **1** adet havuç - **100 gr** patates - **1** adet küçük soğan - **1** diş sarımsak - **3 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı **1** adet defne yaprağı - **500 ml** su - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
Pancarı çok küçük küpler halinde doğrayın. Havucu ve patatesleri küp küp kesin. Soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın, ardından bir tencerede Kikkoman Sesame Oil ile hafifçe soteleyin. Pancar, havuç, patates, defne yaprağı, su ve Kikkoman Ramen Soup Base'i ekleyin, kaynama noktasına getirin ve kapağı kapalı olarak yaklaşık 10 dakika pişirin. Oluşan köpükleri ara ara temizleyin.

Adım 2

1 adet orta boy domates - **125 gr** sivri lahana (veya beyaz lahana)
Domatesi parçalara ayırın ve lahanayı şeritler halinde dilimleyin. Her ikisini de çorbaya ekleyin ve 10 dakika daha pişirin.

Adım 3

1 yemek kaşığı Kikkoman Ponzu Limonlu - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu - Damak tadına göre taze çekilmiş karabiber - **3 tutam** öğütülmüş frenk kimyonu - **2 yemek kaşığı** vegan ekşi krema - **0,5 tatlı kaşığı** taze dereotu
Kikkoman Lemon Ponzu, Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning, karabiber ve frenk kimyonu ile tatlandırın. Ardından 5 dakika daha pişirin. Kâselere paylaştırın, üzerine küçük kaşıklarla vegan ekşi krema ekleyin, dereotu serpiştirin ve servis yapın.