

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 lahanaya (veya beyaz lahanaya)
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 lahanaya (veya beyaz lahanaya) 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 paylaşın, üzerine küçük kaşıklarla vegan ekşi krema ekleyin, dereotu serpiştirin ve servis yapın.