

Sucuklu Baharatlı Siyah Fasulye çorbası

toplam süre **20 dak.** 5 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.345 kJ / 799 kcal

Yağ: **37,2 gr** Protein: **41,3 gr**
Karbonhidrat: **76,8 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

0,5	soğan
1	adet kırmızı biber
100 gr	sucuk
1 yemek kaşığı	zeytinyağı
1	diş sarımsak
1 tatlı kaşığı	toz kırmızı biber (acı veya orta)
0,25 tatlı kaşığı	toz kişniş
0,25 tatlı kaşığı	toz kimyon
500 ml	sebze suyu
100 ml	domates püresi
1	konserve siyah fasulye (400 gr)
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
2 yemek kaşığı	doğranmış taze kişniş
Servis için	
	Avokado
30 gr	Cheddar peyniri
2	küçük Tortilla (60 gr)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Soğan ve biberi küp küp doğrayın ve sucuğu dilimleyin. Bunları bir tencerede zeytinyağında kavurun. Soğan yumuşadığında ve sucuğun rengi kahverengiye döndüğünde tüm baharatları, ince doğranmış sarımsağı ve yıkayıp suyunu süzdüğünüz fasulyeleri ekleyin.

Adım 2

Sebze suyunu ve domates püresini içine dökün, Kikkoman soya sosu (veya Ponzu) ve doğranmış kişniş ile lezzetlendirerek 15 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda çorbanın 1/3'ünü (sucuksuz) bir blendera alın ve pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın. Ardından tekrar tencereye dökün ve dikkatlice karıştırarak birleştirin.

Adım 3

Tortilla'ları üçgen şeklinde kesin ve kuru bir tavada çıtır hale getirin.

Adım 4

Çorbayı kaselere alın ve avokado dilimi, rendelenmiş Cheddar peyniri ve Tortilla parçalarıyla servis edin.