

Luxusní boršč s ponzu a sezamovým olejem

Celkový čas vaření **35 min.** 10 min. Doba přípravy 25 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

941 kJ / 226 kcal

Tuky: **9,8 g** Bílkoviny: **5 g**

Sacharidy: **26,8 g**

INGREDIENCE

2 Porce

200 g	vakuově balené řepy
1	mrkev
100 g	brambor
1	malá cibule
1	stroužek česneku
3 čajové lžičky	<u>Kikkoman Pražený sezamový olej</u>
1	bobkový list
500 ml	vody
3 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen</u>
1	střední rajče
125 g	špičatého zelí (nebo bílého zelí)
1 polévková lžíce	<u>Kikkoman Citrónová ponzu omáčka</u>
1 polévková lžíce	<u>Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo</u>
	Čerstvě mletý pepř dle chuti
3 špetky	mletého kmínu
2 polévkové lžíce	veganské kysané smetany
0,5 čajové lžičky	čerstvého kopru

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

200 g vakuově balené řepy - **1** mrkev - **100 g** brambor - **1** malá cibule - **1** stroužek česneku - **3 čajové lžičky** Kikkoman Pražený sezamový olej **1** bobkový list - **500 ml** vody - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen
Řepu nakrájejte na velmi malé kostky, mrkev a brambory nakrájejte na kostky. Cibuli a česnek jemně nasekejte a zlehka opečte v kastrolu na Kikkoman Sezamovém oleji. Přidejte řepu, mrkev, brambory, bobkový list, vodu a Kikkoman Základ na ramen, přiveďte k varu a vařte přikryté přibližně 10 minut. Odstraňte pěnu, pokud se utvoří.

Krok 2

1 střední rajče - **125 g** špičatého zelí (nebo bílého zelí)
Rajče nakrájejte na kousky a špičaté zelí na proužky. Obě suroviny přidejte do polévky a vařte dalších 10 minut.

Krok 3

1 polévková lžíce Kikkoman Citrónová ponzu omáčka - **1 čajová lžička** Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo - Čerstvě mletý pepř dle chuti - **3 špetky** mletého kmínu - **2 polévkové lžíce** veganské kysané smetany - **0,5 čajové lžičky** čerstvého kopru
Dochuťte omáčkou Kikkoman Ponzu citrón, Kikkoman Mirin sladkým dochucovadlem, pepřem a kmínem a vařte ještě 5 minut. Rozdělte do misek, navrch přidejte malé kopečky veganské kysané smetany, posypte koprem a podávejte.