

Borssikeitto ponzulla ja seesamiöljyllä

kokonaisaika **35 min** 10 min esivalmistelut 25 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
941 kJ / 226 kcal

Rasva: **9,8 g** Proteiini: **5 g**
Hiilihydraatit: **26,8 g**

AINEKSET

2 annosta

200 g kypsä punajuuria
1 porkkana
100 g perunaa
1 pieni sipuli
1 valkosipulinkynsi
3 tl [Kikkoman paahdettu seesamiöljy](#)
1 laakerinlehti
500 ml vettä
3 rkl [Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun \(Soijakastike\) Makuinen](#)
1 keskikokoinen tomaatti
125 g suippokaalia (tai keräkaalia)
1 rkl [Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa](#)
1 rkl [Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike](#)
Vastajauhettua pippuria maun mukaan
3 hyppyselliä jauhettua kuminaa
2 rkl vegaanista smetanaa
0,5 tl tuoretta tilliä

VALMISTUS

Vaihe 1

200 g kypsä punajuuria - **1** porkkana - **100 g** perunaa - **1** pieni sipuli - **1** valkosipulinkynsi - **3 tl** [Kikkoman paahdettu seesamiöljy](#) **1** laakerinlehti - **500 ml** vettä - **3 rkl** [Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun \(Soijakastike\) Makuinen](#)

Leikkaa punajuuri hyvin pieniksi kuutioiksi ja paloittele porkkana sekä perunat. Silppua sipuli sekä valkosipuli ja kuullota niitä hetki Kikkoman seesamiöljyssä. Lisää kattilaan punajuuri, porkkana, perunat, laakerinlehti, vesi ja Kikkoman ramen-liemipohja. Kiehauta ja keitä kannella peitettynä n. 10 minuuttia. Kuori pinnalle muodostuva vaahto pois.

Vaihe 2

1 keskikokoinen tomaatti - **125 g** suippokaalia (tai keräkaalia)

Paloittele tomaatti ja leikkaa suippokaali suikaleiksi. Lisää kummatkin keittoon ja jatka keittämistä vielä 10 minuuttia.

Vaihe 3

1 rkl [Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa](#) - **1 tl** [Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike](#) - Vastajauhettua pippuria maun mukaan - **3 hyppysellistä** jauhettua kuminaa - **2 rkl** vegaanista smetanaa - **0,5 tl** tuoretta tilliä

Mausta keitto Kikkoman ponzu-sitrussoijakastikkeella, Kikkoman mirin-tyylisellä makealla kastikkeella, pippurilla sekä kuminalla ja jatka keittämistä vielä 5 minuuttia. Annostele keitto kulhoihin ja koristele nokareella vegaanista

smetanaa sekä tillillä.