KIKKOMAN

# Kermainen punakaalikeitto

kokonaisaika **40 min** **10 min** esivalmistelut **30 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
**3.230 kJ / 772 kcal**

Rasva: **32 g** Proteiini: **13 g**
Hiilihydraatit: **41 g**

## AINEKSET

**2 annosta**

| | |
|---|---|
| **400 g** | punakaalia |
| **300 g** | perunaa |
| **1** | punasipuli |
| **2** | valkosipulinkynttä |
| **1 rkl** | voita |
| **1 rkl** | oliiviöljyä |
| **2 rkl** | Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa |
| **1 l** | kasvislientä |
| **1 tl** | mustapippuria |
| **1 tl** | siiderietikkaa |
| **100 ml** | kuohukermaa |
| **30 g** | pähkinöitä (esim. pistaasi-, cashew- tai pekaanipähkinöitä) |
| **0,5 tl** | rosépippuria (kokonaisia) |
| **1 rkl** | silputtua tilliä |

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**400 g** punakaalia - **300 g** perunaa - **1** punasipuli - **2** valkosipulinkynttä
Pilko kaali. Kuori ja kuutioi perunat. Silppua punasipuli ja valkosipuli.

### Vaihe 2

**1 rkl** voita - **1 rkl** oliiviöljyä - **2 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **1 l** kasvislientä
Lämmitä voi ja oliiviöljy paksupohjaisella pannulla. Lisää sipuli, valkosipuli, kaali ja perunat. Paista 3 minuuttia sekoittaen usein. Lisää Kikkomanin ponzu-sitrussoijakastike ja sekoita. Lisää kasvisliemi ja keitä kannen alla n. 30 minuuttia, kunnes vihannekset ovat pehmeitä.

### Vaihe 3

**1 tl** mustapippuria - **1 tl** siiderietikkaa - **100 ml** kuohukermaa - **30 g** pähkinöitä (esim. pistaasi-, cashew- tai pekaanipähkinöitä) - **0,5 tl** rosépippuria (kokonaisia) - **1 rkl** silputtua tilliä
Soseuta keitto sileäksi. Sekoita joukkoon pippuri, siiderietikka ja 70 ml kermaa. Annostele keitto kulhoihin. Pilko pähkinät ja murskaa rosépippurit. Koristele annokset pähkinöillä, pippureilla, jäljelle jääneellä kermalla sekä tillillä.