KIKKOMAN

Kookos-persikkakeitto hedelmävartaiden kera

kokonaisaika **15 min** **15 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
1.293 kJ / 311 kcal

Rasva: **11,9 g** Proteiini: **4,5 g**
Hiilihydraatit: **40,6 g**

AINEKSET

2 annosta

3	kypsää persikkaa (tai nektariinia)
200 ml	persikkanektaria
100 ml	kookosmaitoa
2,5 tl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1,5 tl	sitruunamehua
0,5 tl	sokeria
60 g	vadelmia
2 tl	kookoshiutaleita tai -lastuja
Lisäksi	
	pieniä varrastikkuja

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuori ja halkaise persikat. Poista kivet ja leikkaa persikat kuutioiksi.

Vaihe 2

Soseuta puolet persikoista nektarin ja kookosmaidon kanssa. Mausta Kikkomanin soijakastikkeella, sitruunamehulla ja sokerilla.

Vaihe 3

Lisää puolet persikkakuutioista keittoon ja pujota loput vadelmien kanssa vartaisiin.

Vaihe 4

Annostele keitto kulhoihin ja koristele kookoshiutaleilla tai -lastuilla sekä vartailla.