

Kylmä kurkku-avokadokeitto gremolatalla

kokonaisaika **12 min** **12 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
2.143 kJ / 512 kcal

Rasva: **40 g** Proteiini: **13 g**
Hiilihydraatit: **23 g**

AINEKSET

2 annosta

500 g	kefiiriä
1	avokado
1	kurkku
1	kevätsipuli
1 nippu	ruohosipulia
1 nippu	persiljaa
1 nippu	basilikaa
2 rkl	limettimehua
2 rkl	<u>Kikkoman Ponzu -</u> <u>Sekoitus Soijakastiketta,</u> <u>etikkaa ja sitruunaa</u>
4 rkl	oliiviöljyä
Gremolata:	
1 nippu	persiljaa
2	valkosipulinkynttä
1 rkl	oliiviöljyä
1 rkl	raastettua
	sitruunankuorta
0,5 tl	pippuria
Lisäksi:	
	Muutama suikale
	punasipulia koristeluun.

VALMISTUS

Vaihe 1

Hienonna valkosipuli ja persilja gremolataa varten.

Vaihe 2

Sekoita ne oliiviöljyn, sitruunankuoren ja pippurin kanssa. Anna tekeytyä jääkaapissa.

Vaihe 3

Paloittele pestyt vihannekset ja silppua yrtit.

Vaihe 4

Sekoita yrtit, vihannekset ja oliiviöljy kefiiriin.

Vaihe 5

Mausta Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastikkeella ja limettimehulla.

Vaihe 6

Koristele keitto ohuilla punasipulin suikaleilla ja gremolatalla.