

# Kylmä paprika-tomaattikeitto chilin ja mintun kera

kokonaisaika **8 min** **8 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):  
**1817 kJ / 434 kcal**

Rasva: **32 g** Proteiini: **10 g**  
Hiilihydraatit: **23 g**

## AINEKSET

2 annosta

- 5** keltaista tomaattia
- 1** keltainen paprika
- 1** pieni sipuli
- 50 ml** oliiviöljyä
- 150 ml** kylmää vettä
- 1 nippu** basilikaa
- 1 nippu** korianteria
- 2 rkl** muutama mintun lehti  
Kikkoman Ponzu -  
Sekoitus Soijakastiketta,  
etikkaa ja sitruunaa
- 2 hyppyselli** pippuria
- stä**
- Lisäksi:**
- 1** chilipalko
- muutama tuore mintun  
lehti koristeluun
- 2 rkl** auringonkukansiemeniä

## VALMISTUS

Vaihe 1

Soseuta pestyt vihannekset oliiviöljyn, veden ja yrttien kanssa.

Vaihe 2

Mausta Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastikkeella ja pippurilla.

Vaihe 3

Koristele keittoannokset ennen tarjoilua pilkotulla chilillä, mintulla ja auringonkukansiemenillä.