

Marjakeitoista parhain

kokonaisaika **10 min** 10 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
822 kJ / 196 kcal

Rasva: **7,8 g** Proteiini: **4 g**
Hiilihydraatit: **24,3 g**

AINEKSET

2 annosta

250 g marjoja, esim.
mustikoita, mansikoita,
vadelmia tai
karhunvatukoita (myös
pakastemarjat käyvät)

200 ml kirsikkamehua

1,5 tl sokeria

2,5 tl Kikkoman Ponzu -
Sekoitus Soijakastiketta,
etikkaa ja sitruunaa

2 rkl smetanaa

1 tl pilkottuja
pistaasipähkinöitä

VALMISTUS

Vaihe 1

Soseuta 150 g marjoja, kirsikkamehu ja 1 tl sokeria. Mausta Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastikkeella ja lisää loput marjat.

Vaihe 2

Sekoita loput sokerista sekä pistaasipähkinät smetanaan.

Vaihe 3

Annostele keitto kulhoihin ja koristele pistaasismetanalla. Pirskottele päälle Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastiketta maun mukaan ja tarjoile.