KIKKOMAN

Chaudrée de couteaux avec sauce crémeuse au soja

durée totale **45 min.** **15 min.** temps de préparation **30 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

2 portions

7	couteaux
500 ml	d'eau
1 càs	de beurre doux sans sel
1	gros oignon
1	pomme de terre de taille moyenne
1	panier
0,25	de céleri
1 càc	de concentré de tomate
2	brins de thym
1	feuille de laurier
250 ml	de crème épaisse
250 ml	de bouillon de poisson
2 càs	de jus de citron
4 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
14	rondelles de ciboulette
0,5	citron

PRÉPARATION

Étape 1

7 couteaux - **500 ml** d'eau

Plonger les couteaux dans l'eau puis couvrir et laisser mijoter à feux moyen, environ 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les couteaux s'ouvrent. Passé ce temps, retirer les couteaux du feu et égoutter. Laisser refroidir.

Étape 2

1 càs de beurre doux sans sel - **1** gros oignon - **1** pomme de terre de taille moyenne - **1** panier - **0,25** de céleri - **1 càc** de concentré de tomate - **2** brins de thym - **1** feuille de laurier

Commencer par éplucher tous les légumes et les couper en cubes d'environ 3-4 mm. Dans une casserole à fond épais, faire fondre le beurre et les légumes. Faire sauter environ 2-3 minutes à feu moyen-vif ou jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés.

Ajouter ensuite le concentré de tomate, le thym et le laurier et poursuivre la cuisson encore 2 minutes en remuant de temps en temps.

Étape 3

250 ml de crème épaisse - **250 ml** de bouillon de poisson - **2 càs** de jus de citron - **4 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

Ajouter la crème fraîche et le bouillon de poisson. Réduire le feu, couvrir la casserole avec un couvercle et laisser cuire environ 20 minutes. Lorsque les légumes sont bien cuits, ajouter le jus de citron et la sauce soja.

Étape 4

Faire cuire une minute supplémentaire puis mixer

tous les ingrédients ensemble au mixeur, pendant 3 à 5 minutes.

Étape 5

14 rondelles de ciboulette - **0,5** citron

Couper la ciboulette en petites rondelles. Servir la soupe dans une assiette creuse ou un bol, puis parsemer de ciboulette. Couper le citron et disposer un quart de citron au bord de l'assiette.