KIKKOMAN

# Soupe à la noix de coco et aux pêches avec brochettes de fruits

durée totale **15 min.** **15 min.** temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
**1.293 kJ / 311 kcal**

Matières grasses: **11,9 g** Protéines: **4,5 g**
Glucides: **40,6 g**

## INGRÉDIENTS

**2 portions**

| | |
|---|---|
| **3** | pêches mûres (ou nectarines) |
| **200 ml** | de nectar de pêche |
| **100 ml** | de lait de coco |
| **2,5 càc** | Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman |
| **1,5 càc** | de jus de citron |
| **0,5 càc** | de sucre |
| **60 g** | de framboises |
| **2 càc** | de noix de coco râpée ou en flocons |

**Ustensile**

quelques petites brochettes en bois

## PRÉPARATION

**Étape 1**

Peler et couper les pêches en deux pour les dénoyauter, puis les couper en petits cubes.

**Étape 2**

Réduire la moitié des pêches en purée avec le nectar et le lait de coco. Assaisonner avec la sauce soja Kikkoman, le jus de citron et le sucre.

**Étape 3**

Ajouter la moitié des cubes de pêche à la soupe et disposer le reste sur des brochettes avec les framboises.

**Étape 4**

Répartir la soupe dans des bols, garnir de flocons de noix de coco et des brochettes puis servir.