KIKKOMAN

Soupe crémeuse au poivre, à la tomate et aux crevettes teriyaki

durée totale **45 min.** **10 min.** temps de préparation **10 min.** temps de marinade **25 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.696 kJ / 405 kcal

Matières grasses: **21,2 g** Protéines: **26 g**
Glucides: **26,6 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

3	poivrons rouges
3	tomates juteuses
1 càs	piment haché
1	gousse d'ail
1 càs	huile d'olive
400 ml	bouillon de légumes
1,5 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
0,25 càc	poivre fraîchement moulu
2 càs	basilic frais haché
Pour servir	
150 g	crevettes crues
2 càs	Teriyaki Marinade Kikkoman
60 g	poivrons Padrón (ou courgette)
1 càc	huile d'olive
1 càs	basilic frais haché
1 càs	piment frais haché

PRÉPARATION

Étape 1

Dans une casserole, faire revenir dans l'huile d'olive les poivrons en dés, les piments, les tomates et l'ail haché. Verser le bouillon, assaisonner avec la sauce soja Kikkoman (ou Ponzu Kikkoman) et laisser cuire pendant 20 minutes.

Étape 2

Lorsque la soupe est presque prête, enduire les crevettes nettoyées de la marinade Teriyaki Kikkoman et les faire frire ou griller jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Faire frire les poivrons Padrón ou les courgettes en rondelles dans l'huile d'olive et saupoudrer le basilic et le piment.

Étape 3

À l'aide d'un mixeur, mixer la soupe jusqu'à ce qu'elle soit lisse, assaisonner avec le poivre et le basilic frais. Servir avec les crevettes cuites et les poivrons Padrón.