KIKKOMAN

Cremiger Süsskartoffelstock

Gesamtzeit **30 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1384 kJ / **331 kcal**

Fett: **22.1 g** Eiweiss: **3.3 g**
Kohlenhydrate: **31.2 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

500 g	Süsskartoffeln, geschält
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
100 g	Butter
1	Orange (Abrieb)
1 Prise	Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Süsskartoffeln klein schneiden und im Wasser weichkochen. Abgiessen und im Topf auf der noch heissen Platte abdämpfen.

Schritt 2

Butter, Kikkoman Sojasauce, Orangenabrieb und geriebene Muskatnuss dazugeben, gut durchrühren und bis zur gewünschten Konsistenz zerdrücken/pürieren.