KIKKOMAN

Umami-Glace mit süsser Sojasauce

Gesamtzeit **3 Min.** **3 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'040 kJ / 248 kcal

Fett: **11.1 g** Eiweiss: **4.2 g**
Kohlenhydrate: **32.4 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Grundlage:

200 g Vanilleglace

Zum Verfeinern:

2 TL Kikkoman Sauce für Reis
2 TL Mandelkrokant

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Vanilleglace
Vanilleglace auf zwei Servierschalen verteilen.

Schritt 2

2 TL Kikkoman Sauce für Reis
Kikkoman Würzsauce für Reis über das Glace träufeln.

Schritt 3

2 TL Mandelkrokant
Das Glace mit Mandelkrokant bestreuen und sofort servieren.