

# Asiatisk kycklingsoppa med ingefära och rädisa

Total tid **90 Min.** 90 Min. Tillagningstid **70 Min.** väntetid

## INGREDIENSER

10 Portioner

### Till buljongen:

- 1,5 kg** kycklinglår, benfria, skurna i stora bitar  
Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås
- 2 liter** kycklingbuljong
- 3** stjärnanis
- 2** kanelstänger
- 1** apelsin, skal
- 100 g** ingefära

### Till fyllningen:

- 500 g** risnudlar
- 500 g** spenat
- 50 ml** Kikkoman rostad sesamolja
- 700 g** vit rädisa, tunt skivad
- 50 ml** Kikkoman Smaksättning för sushiris

### Dessutom:

- 2** paket krasse, hackad

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Koka upp kycklinglåren med Kikkoman sojasås med mindre salt, stjärnanis, kanel, apelsinskal, ingefära och kycklingbuljong. Låt sjuda försiktigt i cirka 90 minuter och skumma eventuellt av då och då.

### Steg 2

Under tiden, koka risnudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. Blanchera spenaten kort, marinera med Kikkoman sesamolja och portionera i högar om cirka 50 g. Blanda försiktigt rädisan med Kikkoman smaksättning för sushiris och låt marinera kort, forma sedan till bon om cirka 60 g.

### Steg 3

Fördela nudlarna, spenaten, rädisan och kycklingen i soppskålar och häll över den varma buljongen. Servera garnerad med lite krasse.