

Festlig bohemisk soppa med sojasås

Total tid **120 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **90 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.772 kJ / 423 kcal

Fett: **12,3 g** Protein: **64,7 g**
Kolhydrater: **13,8 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

2	morötter
1	bit rotseller
1	liten lök
1	purjolök
1	kalkonlår, ca 1,2 kg
2	lagerblad
0,25	enbär
0,25 tsk	svartpepparkorn
4	kryddpepparbär
0,25 tsk	kumminfrön
4	kvistar mejram
5 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
10 g	torkade karljohanssvampar
50 g	soppnudlar (t.ex. vermicelli eller stjärnnudlar)
0,25 knippe	knippe bladpersilja
0,25 tsk	malen muskotnöt
1 tsk	citronjuice
0,25 tsk	nymalen peppar
Valfritt:	
100 g	gräddfil

FÖRBEREDELSE

Steg 1

1 morot - **1** bit rotselleri - **1** liten lök - **1** purjolök - **1** kalkonlår, ca 1,2 kg - **2** lagerblad - **2** enbär - **0,25** svartpepparkorn - **4** kryddpeppar - **0,25 tsk** kumminfrön - **4** kvistar mejram - **3 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Tärna moroten, rotsellerin och löken. Skiva purjolöken i tunna ringar. Lägg grönsakerna och kalkonlåret i en stor kastrull med 1½ liter vatten och koka upp. Tillsätt lagerblad, enbär, pepparkorn, kryddpeppar, kummin, mejram och Kikkoman sojasås. Täck över och låt sjuda försiktigt i ca 1½ timme.

Steg 2

10 g torkade karljohanssvampar - **1** morot - **50 g** soppnudlar (t.ex. vermicelli eller stjärnnudlar) - **0,25 knippe** knippe bladpersilja

Blötlägg karljohanssvamparna enligt anvisningarna på förpackningen och hacka dem sedan fint. Tärna eller skiva moroten tunt, skär ut stjärnor om du vill, och blanchera dem om så önskas. Koka nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. Hacka persiljan fint.

Steg 3

Valfritt:

2 msk Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **0,25 tsk** malen muskotnöt - **1 tsk** citronjuice - **0,25 tsk** nymalen peppar - ca 100 g gräddfil

Ta upp kalkonlåret ur buljongen, ta bort köttet från benet och skär det i små tärningar. Sila buljongen och krydda sedan med Kikkoman sojasås, muskotnöt, citronjuice och peppar. Fördela nudlar, kött, karljohanssvampar och morot i soppskålar.

Häll över den varma buljongen, strö över persilja och tillsätt eventuellt en klick gräddfil.