KIKKOMAN

Grizgaluska leves (semolina dumplingsoppa)

Total tid **25 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.380 kJ / 332 kcal

Fett: **22,6 g** Protein: **9,4 g**
Kolhydrater: **21,7 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Semolinadumplings:

125 ml	mjölk
30 g	smör
40 g	durumsemolina
1	ägg
1 tsk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
2 nypa	malen muskotnöt

Grönsaker:

1	morot
2	salladslökar
120 g	broccoli
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja
600 ml	vatten
2 msk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak

Garnering:

3 msk	hackad persilja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

För semolinadumplingsen

125 ml mjölk - **30 g** smör - **40 g** durumsemolina - **1** ägg - **1 tsk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak - **2 nypa** malen muskotnöt

Koka upp mjölk och smör i en liten kastrull. Strö i semolina och koka under ständig omrörning tills blandningen lossnar från kastrullens kanter, låt sedan svalna. Rör i ägget och krydda med Kikkoman koncentrerad soppbas- ramen och muskotnöt.

Steg 2

1 carrot - **2** spring onions - **120 g** broccoli - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja **600 ml** water - **2 msk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak

Dice the carrot and slice the spring onions into rings, then break the broccoli into small florets. Heat the Kikkoman Sesame Oil in a saucepan and gently sauté the vegetables. Pour in the water and the Kikkoman Ramen Soup Base and bring to the boil.

Steg 3

3 msk hackad persilja

Använd två teskedar, skopa upp små portioner av semolinablandningen och forma till små ovala klimpar. Lägg dem i den varma soppan och koka försiktigt i cirka 10 minuter tills de stiger upp till ytan. Ös upp soppan i skålar, garnera med persilja och servera.