KIKKOMAN

Japansk smakrik rissoppa med svamp

Total tid **12 Min.** **7 Min.** Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.078 kJ / 257 kcal

Fett: **7,9 g** Protein: **6,6 g**
Kolhydrater: **40 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

500 ml	vatten
2 msk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
1	selleristjälk
100 g	morötter
80 g	shiitakesvampar (eller champinjoner)
200 g	kokt ris från dagen innan (eller kallt ris/rester)
1	salladslök
0,25	ark nori
	Nymalen peppar efter smak
2 msk	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
2 tsk	Kikkoman rostad sesamolja
1 msk	rostade sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

500 ml vatten - **2 msk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak - **1** selleristjälk - **100 g** morötter
Koka upp vattnet och Kikkoman soppbas- ramen. Tärna sellerin och moroten, tillsätt dem och koka i cirka 4 minuter, tills grönsakerna är mjuka. Skumma bort eventuellt skum när det bildas.

Steg 2

80 g shiitakesvampar (eller champinjoner) - **200 g** kokt ris från dagen innan (eller kallt ris/rester) - **1** salladslök - **0,25** ark nori
Skär svampen i munsbitar, lägg i dem tillsammans med det kokta riset och värm igenom i cirka 2 minuter. Skiva salladslöken i tunna ringar och skär norin i strimlor.

Steg 3

Nymalen peppar efter smak - **2 msk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron - **2 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **1 msk** rostade sesamfrön
Krydda soppan med peppar, Kikkoman ponzu citron och 1 tsk Kikkoman sesamolja. Ös upp i skålar, garnera med salladslök, nori, sesamfrön och lite peppar, ringla över resterande sesamolja och servera.