

# 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

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