

Kimchi kålsoppa med pocherat ägg

Total tid **30 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.630 kJ / 390 kcal

Fett: **21 g** Protein: **16 g**
Kolhydrater: **32 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	kål, strimlad
70 g	kimchi, hackad
600 ml	grönsaksbuljong
2 msk	olja
2 msk	Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
2 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
2	ägg
150 g	kokta äggnudlar
5 g	hackad färsk dill
2 msk	gräddfil

FÖRBEREDELSE

Steg 1

200 g kål, strimlad - **70 g** kimchi, hackad - **600 ml** grönsaksbuljong - **2 msk** olja - **2 msk** [Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi](#) **2 msk** [Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#)

Hetta upp oljan i en stor gryta på medelvärme. Tillsätt den strimlade kålen och hackad kimchi. Fräs i 5-7 minuter tills kålen vissnar och blir lätt karamelliserad. När kålen och kimchin är väl stekt, håll i grönsaksbuljongen, Kikkoman Kimchi Chilisås och Kikkoman sojasås. Låt soppan sjuda och koka i ytterligare 10-15 minuter så att smakerna blandas.

Steg 2

2 ägg - **150 g** kokta äggnudlar - **5 g** hackad färsk dill - **2 msk** gräddfil

Knäck varje ägg i en liten kopp eller ramekin. Använd en sked för att skapa en bubbelpool i den sjudande soppan och skjut försiktigt in äggen i mitten. Pochera i 3-4 minuter för att säkerställa perfekt rinnande äggulor. Håll soppan över äggnudlarna och garnera soppan med hackad färsk dill och gräddfil.