KIKKOMAN

Kinesisk sanratan / suan la tang soppa

Total tid **20 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.274 kJ / 306 kcal

Fett: **14,5 g** Protein: **16,6 g**
Kolhydrater: **30,4 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

1	vitlöksklyfta
1	liten mild röd chili
1 cm	ingefära
1	morot
250 g	shiitakesvampar (eller champinjoner)
4	salladslökar
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja
700 ml	vatten
2 msk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
1	ägg
100 g	tofu
1 msk	potatisstärkelse
2 msk	kallt vatten
1 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1 msk	Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml)
1 tsk	flytande honung
1 msk	rostade sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

1 vitlöksklyfta - **1** liten mild röd chili - **1 cm** ingefära
Finhacka vitlök och chili, riv ingefäran och blanda.

Steg 2

1 morot - **250 g** shiitakesvampar (eller champinjoner) - **4** salladslökar - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja
Skär moroten i fina strimlor, tärna svampen och skiva salladslöken i tunna ringar (lägg åt sidan 1 msk till garnering). Värm Kikkoman sesamolja i en kastrull och stek i cirka 4 minuter tills det fått lite färg. Rör i chiliblandningen och stek i ytterligare cirka 1 minut.

Steg 3

700 ml vatten - **2 msk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
Tillsätt vattnet och Kikkoman koncentrerad ramen-soppbas, koka upp och låt sjuda i cirka 5 minuter.

Steg 4

1 ägg
Vispa ägget väl och häll det sedan långsamt i den varma soppan under ständig omrörning.

Steg 5

100 g tofu - **1 msk** potatisstärkelse - **2 msk** kallt vatten - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **2 msk** Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml) - **1 tsk** flytande honung - **1 msk** rostade sesamfrön
Skär tofun i 2 x 2 cm stora kuber. Blanda potatisstärkelsen med vattnet, rör ner i soppan och

koka upp kort. Krydda med Kikkoman sojasås, Kikkoman smaksättning för sushiris och honung. Tillsätt tofun och värm upp kort. Ös upp i soppskålar, garnera med den sparade salladslöken från steg 2 samt de rostade sesamfrön och servera.