KIKKOMAN

Kryddig gombaleves (svampsoppa)

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

Näringsinnehåll (per portion):
1.617 kJ / 387 kcal

Fett: **17,1 g** Protein: **11,6 g**
Kolhydrater: **45,3 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Sötpotatisponzukräm:

100 g	sötpotatis
	Salt
1	vitlöksklyfta
1 msk	sambal oelek (eller harissa, sriracha, tomatpuré eller röd paprikapuré)
2 tsk	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
2 nypa	chiliflingor

Soppa:

1	schalottenlök
1	liten vitlöksklyfta
250 g	champinjoner (t.ex. kastanjechampinjoner, ostronskivling)
1 tsk	Kikkoman rostad sesamolja
3 tsk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
1 msk	mjöl
500 ml	vatten
2 msk	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
	Nymalen peppar efter smak
2 msk	vegansk crème fraîche
0,5 tsk	Kikkoman naturligt

FÖRBEREDELSE

Steg 1

100 g sötpotatis - Salt - **1** vitlöksklyfta - **1 msk** sambal oelek (eller harissa, sriracha, tomatpuré eller röd paprikapuré) - **2 tsk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron - **2 nypa** chiliflingor
Koka sötpotatisen i saltat vatten i cirka 10 minuter, tills den är mjuk. Häll av vattnet och mosa sedan med vitlök, sambal oelek, Kikkoman ponzu citron och chiliflingorna tills det är slätt.

Steg 2

1 schalottenlök - **1** liten vitlöksklyfta - **250 g** champinjoner (t.ex. kastanjechampinjoner, ostronskivling) - **1 tsk** Kikkoman rostad sesamolja **1 tsk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
Finthacka schalottenlök och vitlök. Skär champinjonerna i bitar och stek dem sedan med schalottenlök och vitlök i den uppvärmda Kikkoman sesamoljan i en kastrull tills de är gyllenbruna. Rör i 1 tsk Kikkoman soppbas- ramen.

Steg 3

1 msk mjöl - **500 ml** vatten - **2 msk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
Pudra lätt med mjöl och fräs kort. Häll i vattnet och Kikkoman soppbas- ramen, koka upp och låt koka i cirka 10 minuter.

Steg 4

2 msk Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron Nymalen peppar efter smak - **2 msk** vegansk crème fraîche - **0,5 msk** Kikkoman

bryggd sojasås

Ytterligare:

1	förpackning krasse
100 g	baguette med frön
1 tsk	rostade vita sesamfrön
1 tsk	rostade svarta sesamfrön

naturligt bryggd sojasås

Krydda soppan med Kikkoman ponzu citron och peppar. Blanda den veganska crème fraîchen med Kikkoman sojasås och rör sedan ner i soppan.

Steg 5

1 förpackning krasse - **100 g** baguette med frön - **1 tsk** rostade vita sesamfrön - **1 tsk** rostade svarta sesamfrön

Skär upp krassen från förpackningen. Skiva baguetten, bred på sötpotatiskrämen och toppa med krassen. Ös upp soppan i skålar, strö över sesamfrön och servera med baguetten.