

# 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

### Sötpotatisponzukuräm:

- 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 Finhacka 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 fraîche 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.