KIKKOMAN

Portugisisk caldo verde med rökt tofu

Total tid **30 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.627 kJ / 390 kcal

Fett: **21,5 g** Protein: **16,5 g**
Kolhydrater: **30,9 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

1	liten lök
1	vitlöksklyfta
1 tsk	Kikkoman rostad sesamolja
300 g	potatis
1	lagerblad
500 ml	vatten
2 msk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
150 g	färsk grönkål (eller fryst)
100 g	rökt tofu
1 tsk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Ytterligare:

2 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
	Nymalen peppar efter smak
	Malen muskotnöt
1 tsk	Kikkoman rostad sesamolja
2 tsk	krispigt stekt lök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

1 liten lök - **1** vitlöksklyfta - **1 tsk** Kikkoman rostad sesamolja - **300 g** potatis - **1** lagerblad
Tärna löken och finhacka vitlöken. Värm Kikkoman sesamolja i en kastrull och fräs försiktigt. Tärna potatisen, tillsätt den med lagerbladet och fräs kort.

Steg 2

500 ml vatten - **2 msk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
Häll i vattnet och Kikkoman koncentrerad soppbas-ramen, koka upp och låt sjuda i cirka 15 minuter. Ta bort lagerbladet. Mixa soppan – den ska vara mycket krämig men fortfarande ganska tunn.

Steg 3

150 g färsk grönkål (eller fryst)
Skär grönkålen i mycket fina strimlor (om du använder fryst grönkål, tina den först), rör ner den i soppan, låt koka upp igen och koka under lock i 3–5 minuter.

Steg 4

100 g rökt tofu - **1 tsk** Kikkoman rostad sesamolja **1 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Skär tofun i tärningar. Värm Kikkoman sesamolja i en liten stekpanna och stek tofun tills den är krispig, krydda sedan med Kikkoman sojasås.

Steg 5

2 msk Kikkoman naturligt bryggd sojasås - Nymalen peppar efter smak - Malen muskotnöt - **1 tsk** Kikkoman rostad sesamolja - **2 tsk** krispigt stekt lök

Krydda soppan med Kikkoman sojasås, peppar och muskotnöt och servera i skålar. Ringla över Kikkoman sesamolja, toppa med tofun från steg 4 och den krispigt stekta löken och servera.