KIKKOMAN

Sötpotatisramen med ostronskivling

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

Näringsinnehåll (per portion):
1.682 kJ / 403 kcal

Fett: **13 g** Protein: **7 g**
Kolhydrater: **64,2 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

350 g	sötpotatis
120 g	palsternackor (eller persiljerot eller rotselleri)
1	schalottenlök
1	vitlöksklyfta
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja
300 ml	risdryck eller havredryck
300 ml	vatten
2,5 msk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak

Champinjoner:

80 g	ostronskivling
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja
0,25 tsk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
1 tsk	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
	Nymalen peppar efter smak
0,25 knippe	persilja

Ytterligare:

2 tsk	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
	Nymalen peppar efter smak

FÖRBEREDELSE

Steg 1

350 g sötpotatis - **120 g** palsternackor (eller persiljerot eller rotselleri) - **1** schalottenlök - **1** vitlöksklyfta - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja
Tärna sötpotatisen och palsternackorna. Skala och finhacka schalottenlök och vitlök. Värm Kikkoman sesamolja i en kastrull och fräs försiktigt schalottenlök och vitlök tillsammans med sötpotatisen och palsternackorna.

Steg 2

300 ml risdryck eller havredryck - **300 ml** vatten - **2,5 msk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
Häll i ris- eller havredrycken och vattnet, tillsätt Kikkoman ramen soppbas, koka upp och koka under lock i cirka 15 minuter.

Steg 3

80 g ostronskivling - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **0,25 tsk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak - **1 tsk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron - Nymalen peppar efter smak - **0,25 knippe** persilja
Skär svampen i strimlor. Värm Kikkoman sesamolja i en panna och stek svampen i 3 minuter tills den är gyllenbrun. Smaksätt med Kikkoman ramen soppbas, Kikkoman ponzu citron och peppar. Hacka persiljan fint.

Steg 4

2 tsk Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron - Nymalen peppar efter smak - **3 nypa** malen muskotnöt - Chiliflakes

3 nypa	malen muskotnöt Chiliflakes	Blanda soppan och krydda sedan med Kikkoman ponzu citron, peppar och muskotnöt. Häll upp i soppskålar eller koppar, toppa med svamp, persilja och chiliflingor och servera.