

Asiatisk kyllingsuppe med ingefær og reddik

total tid **90 min.** 90 min. koketid 70 min. ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Buljong:

1,5 kg kyllinglår, uten bein,
skåret i store biter
[Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus Med
Mindre Salt 43 % Mindre
Salt Enn Vanlig Kikkoman
Soyasaus](#)

2 liter kyllingkraft

3 stjerneanis

2 kanelstenger

1 appelsin, skall

100 g ingefær

Fyll:

500 g risnudler

500 g spinat

0,5 dl Kikkoman Toasted

Sesame Oil

700 g vinterreddik, tynnskåret

0,5 dl [Kikkoman Kryddersaus
for Sushiris](#)

Dessuten:

2 pakker karse, klippet

TILBEREDNING

Steg 1

Gi kyllinglårene et oppkok med Kikkoman Soyasaus - Mindre salt, stjerneanis, kanelstenger, appelsinskall, ingefær og kyllingkraft. La det småkoke forsiktig i ca. 90 minutter. Skum av urenheter fra overflaten iblant.

Steg 2

I mellomtiden, kok risnudlene i henhold til pakkeinstruksjonene. Blansjer spinaten kort, mariner i Kikkoman Sesamolje og porsjoner den i bunter på ca. 50 g. Vend reddiken inn i Kikkoman Smakssetter til Sushiris og la den stå til marinering en liten stund, og lag deretter reder på ca. 60 g.

Steg 3

Fordel nudler, spinat, reddik og kylling på suppeskåler, og hell over den varme buljongen. Server garnert med litt karse.