KIKKOMAN

Festsuppe fra Bøhmen med soyasaus

total tid **120 min.** **30 min.** tilberedningstid **90 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.772 kJ / 423 kcal

Fett: **12,3 g** Protein: **64,7 g**
Karbohydrater: **13,8 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

2	gulrøtter
1	bit sellerirot
1	liten løk
1	purreløk
1	kalkunlår, ca. 1,2 kg
2	laurbærblader
2	einerbær
0,25 ts	svarte pepperkorn
4	allehåndebær
0,25 ts	karvefrø
4	kvister merian
5 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
10 g	tørket steinsopp
50 g	suppepasta (f.eks. vermicelli eller pasta stelline)
0,25 bunt	bladpersille
0,25 ts	malt muskatnøtt
1 ts	sitronsaft
0,25 ts	nymalt pepper
Valgfritt:	
100 g	rømme

TILBEREDNING

Steg 1

1 gulrot - **1** bit sellerirot - **1** liten løk - **1** purreløk - **1** kalkunlår, ca. 1,2 kg - **2** laurbærblader - **2** einerbær - **0,25** svarte pepperkorn - **4** allehåndebær - **0,25 ts** karvefrø - **4** kvister merian - **3 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus

Skjær gulrot, sellerirot og løk i terninger. Skjær purreløken i tynne ringer. Legg grønnsakene og kalkunlåret i en stor kasserolle med 1,5 liter vann og gi et oppkok. Tilsett laurbærblader, einerbær, pepperkorn, allehåndebær, karvefrø, merian og Kikkoman Soyasaus. Legg på lokk og la det småkoke forsiktig i ca. 1,5 time.

Steg 2

10 g tørket steinsopp - **1** gulrot - **50 g** suppepasta (f.eks. vermicelli eller pasta stelline) - **0,25 bunt** bladpersille

Bløtlegg steinsoppen i henhold til anvisningene på pakken, og deretter finhakk den. Skjær gulroten i terninger eller i tynne skiver, lag gjerne stjerneformer hvis du vil, og blansjer om ønskelig. Kok pastaen i henhold til anvisningene på pakken. Finhakk bladpersillen.

Steg 3

Valgfritt:

2 ss Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **0,25 ts** malt muskatnøtt - **1 ts** sitronsaft - **0,25 ts** nymalt pepper - ca. 100 g rømme

Ta kalkunlåret ut av kraften, riv kjøttet av beinet og skjær det i små terninger. Sil kraften, og krydre den deretter med Kikkoman Soyasaus, muskatnøtt, sitronsaft og pepper. Fordel pasta, kjøtt, steinsopp og gulrot på suppeskåler. Hell over den varme

kraften, dryss over persille, og hvis du ønsker, en klatt rømme.