KIKKOMAN

Grizgaluska leves (semulebollesuppe)

total tid **25 min.** **10 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.380 kJ / 332 kcal

Fett: **22,6 g** Protein: **9,4 g**
Karbohydrater: **21,7 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Semuleboller:

1,25 dl	melk
30 g	smør
40 g	durumsemule
1	eggeplomme
1 ts	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
2 klype	malt muskatnøtt

Grønnsaker:

1	gulrot
2	vårløk
120 g	brokkoli
1 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
6 dl	vann
2 ss	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak

Garnityr:

3 ss	hakket persille

TILBEREDNING

Steg 1

Semuleboller

1,25 dl melk - **30 g** smør - **40 g** durumsemule - **1** eggeplomme - **1 ts** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak - **2 klype** malt muskatnøtt

Gi melk og smør et oppkok i en liten kasserolle. Dryss i semulen og kok under konstant opprøring til blandingen løsner fra sidene i kasserollen. La deretter stå til avkjøling. Rør inn eggeplommen og krydre med Kikkoman Ramen Suppebase og muskat.

Steg 2

1 gulrot - **2** vårløk - **120 g** brokkoli - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje **6 dl** vann - **2 ss** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak

Skjær gulroten i terninger og vårløken i ringer, og knekk brokkolien i små buketter. Varm opp Kikkoman Sesamolje i en kasserolle og sauter grønnsakene forsiktig. Hell i vannet og Kikkoman Ramen Suppebase og gi et oppkok.

Steg 3

3 ss hakket persille

Bruk to teskjeer til å forme små porsjoner av semuleblandingen til små, ovale boller. Slipp dem ned i den varme suppen og la dem trekke forsiktig i ca. 10 minutter, til de flyter opp til overflaten. Øs suppen opp i skåler, garner med persille og server.