

# Kinesisk sanratan / suan la tang-suppe

total tid **20 min.** 10 min. tilberedningstid 10 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**1.274 kJ / 306 kcal**

Fett: **14,5 g** Protein: **16,6 g**  
Karbohydrater: **30,4 g**

## INGREDIENSER

2 porsjoner

**1** liten mild rød chili  
**1 cm** ingefær  
**1** gulrot  
**250 g** shiitakesopp (eller champignon)  
**4** vårløk  
**1 ss** [Kikkoman ristet Sesamolje](#)  
**7 dl** vann  
**2 ss** [Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(Sojasaus\) Smak](#)  
**1** egg  
**100 g** tofu  
**1 ss** potetstivelse  
**2 ss** kaldt vann  
**1 ss** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)  
**1 ss** [Kikkoman Kryddersaus for Sushiris \(125ml\)](#)  
**1 ts** flytende honning  
**1 ss** ristede sesamfrø

## TILBEREDNING

### Steg 1

**1** fedd hvitløk - **1** liten mild rød chili - **1 cm** ingefær  
Finhakk hvitløk og chili, rasp ingefær og bland alt sammen.

### Steg 2

**1** gulrot - **250 g** shiitakesopp (eller champignon) - **4** vårløk - **1 ss** [Kikkoman ristet Sesamolje](#)  
Skjær gulroten i fine strimler, skjær soppen i terninger, og skjær vårløken i tynne ringer (legg 1 ss til side som garnityr). Varm opp Kikkoman Sesamolje i en kasserolle og stek alt i 4 minutter til det er lett brunet. Rør inn chiliblandingen og stek i ytterligere 1 minutt.

### Steg 3

**6,99 dl** vann - **2 ss** [Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(Sojasaus\) Smak](#)  
Tilsett vann og Kikkoman Ramen Suppebase, kok opp og la det småkoke i ca. 5 minutter.

### Steg 4

**1** egg  
Pisk egget godt og hell det langsomt oppi den varme suppen under konstant omrøring.

### Steg 5

**100 g** tofu - **1 ss** potetstivelse - **2 ss** kaldt vann - **1 ss** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#) - **2 ss** [Kikkoman Kryddersaus for Sushiris \(125ml\)](#) - **1 ts** flytende honning - **1 ss** ristede sesamfrø  
Skjær tofuen i 2x2 cm store terninger. Bland potetstivelse i vann, rør det inn i suppen og gi et kort oppkok. Krydre med Kikkoman Soyasaus,

Kikkoman Smakssetter til Sushiris og honning.  
Tilsett tofuen og gjennomvarm kort. Øs opp i  
suppeskåler, garner med tilsidesatt vårløk fra steg  
2 og ristede sesamfrø. Server.