KIKKOMAN

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.