KIKKOMAN

# Portugisisk caldo verde med røkt tofu

total tid **30 min.** **10 min.** tilberedningstid **20 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
**1.627 kJ / 390 kcal**

Fett: **21,5 g** Protein: **16,5 g**
Karbohydrater: **30,9 g**

## INGREDIENSER

**2 porsjoner**

| | |
|---|---|
| **1** | liten løk |
| **1** | fedd hvitløk |
| **1 ts** | Kikkoman ristet Sesamolje |
| **300 g** | poteter |
| **1** | laurbærblad |
| **5 dl** | vann |
| **2 ss** | Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak |
| **150 g** | fersk grønnkål (eller frossen) |
| **100 g** | røkt tofu |
| **1 ts** | Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus |

**Dessuten:**

| | |
|---|---|
| **2 ss** | Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus |
| | Nymalt pepper til smak |
| | Malt muskatnøtt |
| **1 ts** | Kikkoman ristet Sesamolje |
| **2 ts** | sprøstekt løk |

## TILBEREDNING

### Steg 1

**1** liten løk - **1** fedd hvitløk - **1 ts** Kikkoman ristet Sesamolje - **300 g** poteter - **1** laurbærblad
Skjær løken i terninger og finhakk hvitløken. Varm opp Kikkoman Sesamolje i en kasserolle og sauter begge forsiktig. Skjær potetene i terninger, tilsett dem sammen med laurbærbladet og sauter kort.

### Steg 2

**5 dl** vann - **2 ss** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
Hell i vannet og Kikkoman Ramen Suppebase, kok opp og la det småkoke i ca. 15 minutter. Ta ut laurbærbladet. Kjør suppen glatt – den skal være svært kremete, men fortsatt ganske tynn.

### Steg 3

**150 g** fersk grønnkål (eller frossen)
Skjær grønnkålen i veldig fine strimler (tin den først hvis du bruker frossen grønnkål), rør den inn i suppen, kok opp på nytt og la suppen koke under lokk i 3–5 minutter.

### Steg 4

**100 g** røkt tofu - **1 ts** Kikkoman ristet Sesamolje **1 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
Skjær tofuen i terninger. Varm opp Kikkoman Sesamolje i en liten stekepanne og stek tofuen til den er sprø, og krydre deretter med Kikkoman Soyasaus.

### Steg 5

**2 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - Nymalt pepper til smak - Malt muskatnøtt - **1 ts** Kikkoman ristet Sesamolje - **2 ts** sprøstekt løk

Krydre suppen med Kikkoman Soyasaus, pepper og muskat, og server den i skåler. Hell over Kikkoman Sesamolje, topp med tofuen fra steg 4 og sprøstekt løk. Server.