KIKKOMAN

Salt japansk rissuppe med sopp

total tid **12 min.** **7 min.** tilberedningstid **5 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.078 kJ / 257 kcal

Fett: **7,9 g** Protein: **6,6 g**
Karbohydrater: **40 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

5 dl	vann
2 ss	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
1	selleristang
100 g	gulrot
80 g	shiitakesopp (eller champignon)
200 g	kokt ris fra dagen før (eller kald resteris)
1	vårløk
0,25	noriark
	Nymalt pepper til smak
2 ss	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
2 ts	Kikkoman ristet Sesamolje
1 ss	ristede sesamfrø

TILBEREDNING

Steg 1

4,98 dl vann - **2 ss** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak - **1** selleristang - **100 g** gulrot
Kok opp vann og Kikkoman Ramen Suppebase. Skjær selleri og gulrot i terninger, ha dem oppi vannet og kok i ca. 4 minutter til grønnsakene er møre. Fjern skum som dannes på overflaten.

Steg 2

80 g shiitakesopp (eller champignon) - **200 g** kokt ris fra dagen før (eller kald resteris) - **1** vårløk - **0,25** noriark
Skjær soppen i munnfullstore biter, ha dem sammen med den kokte risen og gjennomvarm i ca. 2 minutter. Skjær vårløken i tynne ringer, og skjær norien i strimler.

Steg 3

Nymalt pepper til smak - **2 ss** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma - **2 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **1 ss** ristede sesamfrø
Krydre suppen med pepper, Kikkoman Ponzu Sitron og 1 ts Kikkoman Sesamolje. Øs opp i skåler, garner med vårløk, nori, sesamfrø og litt pepper. Hell over resten av sesamoljen og server.