

Søtpotetramen med østerssopp

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

Næringsinnhold (per porsjon):
1.682 kJ / 403 kcal

Fett: **13 g** Protein: **7 g**
Karbohydrater: **64,2 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

350 g søtpoteter
120 g pastinakk (eventuelt persillerot eller sellerirot)
1 sjalottløk
1 fedd hvitløk
1 ss Kikkoman ristet Sesamolje
3 dl risdrikk eller havredrikk
3 dl vann
2,5 ss Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak

Sopp:
80 g kongeøsterssopp
1 ss Kikkoman ristet Sesamolje
0,25 ts Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
1 ts Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
Nymalt pepper til smak
0,25 bunt persille

Dessuten:
2 ts Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
Nymalt pepper til smak
3 klype malt muskatnøtt
Chiliflak

TILBEREDNING

Steg 1

350 g søtpoteter - **120 g** pastinakk (eventuelt persillerot eller sellerirot) - **1** sjalottløk - **1** fedd hvitløk - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje
Skjær søtpotetene og pastinakken i terninger. Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Varm opp Kikkoman Sesamolje i en kasserolle og sauter sjalottløk og hvitløk forsiktig sammen med søtpoteter og pastinakk.

Steg 2

3 dl risdrikk eller havredrikk - **3 dl** vann - **2,5 ss** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
Hell i ris- eller havredrikken og vannet, tilsett Kikkoman Ramen Suppebase, kok opp og la det koke under lokk i ca. 15 minutter.

Steg 3

80 g kongeøsterssopp - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **0,25 ts** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak - **1 ts** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma - Nymalt pepper til smak - **0,25 bunt** persille
Skjær soppen i strimler Varm opp Kikkoman Sesamolje i en stekepanne og stek soppen i 3 minutter til den er gyllen. Krydre med Kikkoman Ramen Suppebase, Kikkoman Ponzu Sitron og pepper. Finhakk persillen.

Steg 4

2 ts Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma - Nymalt pepper til smak - **3 klype** malt muskatnøtt - Chiliflak

Kjør suppen glatt, krydre deretter med Kikkoman Ponzu Sitron, pepper og muskat. Øs suppen opp i skåler eller kopper, topp med sopp, persille og chiliflak. Server.