KIKKOMAN

# 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.