KIKKOMAN

Spicy gombaleves (soppsuppe)

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

Næringsinnhold (per porsjon):
1.617 kJ / 387 kcal

Fett: **17,1 g** Protein: **11,6 g**
Karbohydrater: **45,3 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Søtpotet-ponzukrem:

100 g	søtpoteter
	Salt
1	fedd hvitløk
1 ss	sambal oelek (eller harissa, sriracha, tomatpuré eller paprikapuré)
2 ts	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
2 klype	chiliflak

Suppe:

1	sjalottløk
1	lite fedd hvitløk
250 g	sopp (f.eks. brun champignon, østerssopp)
1 ts	Kikkoman ristet Sesamolje
3 ts	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
1 ss	mel
5 dl	vann
2 ss	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
	Nymalt pepper til smak
2 ss	vegansk crème fraîche
0,5 ts	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus

Dessuten:

1	kurv karse

TILBEREDNING

Steg 1

100 g søtpoteter - Salt - **1** fedd hvitløk - **1 ss** sambal oelek (eller harissa, sriracha, tomatpuré eller paprikapuré) - **2 ts** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma - **2 klype** chiliflak

Kok søtpotetene i saltet vann i ca. 10 minutter til de er møre. Sil av og mos dem til en jevn puré sammen med hvitløk, sambal oelek, Kikkoman Ponzu Sitron og chiliflak.

Steg 2

1 sjalottløk - **1** lite fedd hvitløk - **250 g** sopp (f.eks. brun champignon, østerssopp) - **1 ts** Kikkoman ristet Sesamolje **1 ts** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak

Finhakk sjalottløk og hvitløk. Skjær soppen i munnfullstore biter og stek den med sjalottløk og hvitløk i oppvarmet Kikkoman Sesamolje i en kasserolle til alt blir gyllent. Rør inn 1 ts Kikkoman Ramen Suppebase.

Steg 3

1 ss mel - **5 dl** vann - **2 ss** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak

Dryss over melet og sauter kort. Hell i vannet og Kikkoman Ramen Suppebase, kok opp og la småkoke i ca. 10 minutter.

Steg 4

2 ss Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma Nymalt pepper til smak - **2 ss** vegansk crème fraîche - **0,5 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus

Krydre suppen med Kikkoman Ponzu Sitron og

100 g	baguette med frø
1 ts	ristede hvite sesamfrø
1 ts	ristede svarte sesamfrø

pepper. Bland vegansk crème fraîche med Kikkoman Soyasaus og rør det inn i suppen.

Steg 5

1 kurv karse - **100 g** baguette med frø - **1 ts** ristede hvite sesamfrø - **1 ts** ristede svarte sesamfrø

Klipp karsen fra kurven. Skjær baguetten i skiver, smør på søtpotetkremen og topp med karse. Øs suppen opp i kopper, dryss over sesamfrø og server sammen med baguetten.