

Asiatisk hønsesuppe med ingefær og radise

Samlet tid **90 min.** 90 min. Tilberedningstid 70 min. ventetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Bouillon:

1,5 kg kyllingelår, udbenet,
skåret i store stykker
[Kikkoman naturligt
brygget sojasauce med
mindre salt](#)

2 liter hønsebouillon

3 stjerneanis

2 kanelstænger

1 appelsin, skal

100 g ingefær

Fyld:

500 g risnudler

500 g spinat

50 ml Kikkoman Toasted
Sesame Oil

700 g hvid radise, skåret i fine
skiver

50 ml [Kikkoman kryddersauce
for sushiris](#)

Additionally:

2 pakker karse, afklippet

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Bring kyllingelårene i kog sammen med Kikkoman sojasauce med mindre salt, stjerneanis, kanel, appelsinskal, ingefær og hønsebouillon. Lad det simre ved lav varme i 90 minutter. Sørg for at skumme skum af med jævne mellemrum.

Step 2

Kog i mellemtiden risnudlerne i henhold til pakkens anvisninger. Blancher kort spinaten, marinér den i Kikkoman sesamolie, og del den op i portioner på ca. 50 g. Bland forsigtigt radisen med Kikkoman krydderi til sushiris, og lad det marinere kort. Form derefter radisen til små reder på ca. 60 g.

Step 3

Fordel nudler, spinat og radise samt kylling på suppeskålene, og hæld den varme suppe over. Pynt suppen med en smule karse inden servering.