KIKKOMAN

Festlig bohemeagtig suppe med sojasauce

Samlet tid **120 min.** **30 min.** Arbejdstid **90 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.772 kJ / 423 kcal

Fedt: **12,3 g** Protein: **64,7 g**
Kulhydrater: **13,8 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

2	gulerødder
1	stykke knoldselleri
1	lille løg
1	porre
1	kalkunlår, ca. 1,2 kg
2	laurbærblade
2	enebær
0,25 tsk.	sorte peberkorn
4	allehåndebær
0,25 tsk.	kommenfrø
4	kviste merian
5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
10 g	tørrede porcini-svampe
50 g	suppenudler (f.eks. vermicelli eller stjernenudler)
0,25 bundt	fladbladet persille
0,25 tsk.	stødt muskatnød
1 tsk.	citronsaft
0,25 tsk.	friskmalet peber
Valgfrit:	
100 g	crème fraiche

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1 gulerod - **1** stykke knoldselleri - **1** lille løg - **1** porre - **1** kalkunlår, ca. 1,2 kg - **2** laurbærblade - **2** enebær - **0,25** sorte peberkorn - **4** allehåndebær - **0,25 tsk.** kommenfrø - **4** kviste merian - **3 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Skær gulerod, knoldselleri og løg i tern. Skær porre i tynde skiver. Læg grøntsagerne og kalkunlåret i en stor gryde med 1½ liter vand, og bring det hele i kog. Tilsæt laurbærblade, enebær, peberkorn, allehåndebær, kommenfrø, merian og Kikkoman sojasauce. Læg låg på, og lad det hele simre blidt i ca. 1½ time.

Step 2

10 g tørrede porcini-svampe - **1** gulerod - **50 g** suppenudler (f.eks. vermicelli eller stjernenudler) - **0,25 bundt** bundt bredbladet persille

Blødgør de tørre porcini i henhold til pakkens anvisninger. Hak dem derpå fint. Skær guleroden i tern, i tynde skiver eller små stjerner, og blancher den, hvis det ønskes. Kog nudlerne i henhold til pakkens anvisninger. Hak persille fint.

Step 3

Valgfrit:

2 spsk. Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **0,25 tsk.** stødt muskatnød - **1 tsk.** citronsaft - **0,25 tsk.** friskmalet peber - crème fraiche

Fjern kalkunlåret fra bouillonen, fjern kødet fra benet, og skær det i små tern. Sigt bouillonen, og smag til med Kikkoman sojasauce, muskatnød, citronsaft og peber. Fordel nudler, kød, porcinisvampe og gulerod i suppeskålene. Hæld den varme suppe over, drys med persille, og tilsæt

eventuelt en skefuld creme fraiche inden servering.