

# Grizgaluska leves - suppe med dumplings

Samlet tid **25 min.** 10 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:  
**1.380 kJ / 332 kcal**

Fedt: **22,6 g** Protein: **9,4 g**  
Kulhydrater: **21,7 g**

## INGREDIENSER

2 Portioner

### Semuljedumplings:

**125 ml** mælk  
**30 g** smør  
**40 g** durumsemulje  
**1** æggeblomme  
**1 tsk.** [Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(sojasauce\)](#)  
[Smag](#)  
**2 nip** stødt muskatnød

### Grøntsager:

**1** gulerod  
**2** forårsløg  
**120 g** broccoli  
**1 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)  
**600 ml** vand  
**2 spsk.** [Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(sojasauce\)](#)  
[Smag](#)

### Pynt:

**3 spsk.** hakket persille

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

#### Semuljedumplings\_

**125 ml** mælk - **30 g** smør - **40 g** durumsemulje - **1** æggeblomme - **1 tsk.** [Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(sojasauce\)](#)  
[Smag](#) - **2 nip** stødt muskatnød  
Bring mælk og smør i kog i en lille gryde. Drys med semuljen, og kog det hele under konstant omrøring, indtil blandingen slipper kanterne. Lad blandingen køle af. Rør derefter æggeblommen i, og krydr med Kikkoman ramen suppebase og muskatnød.

### Step 2

**1** gulerod - **2** forårsløg - **120 g** broccoli - **1 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#) **600 ml** vand - **2 spsk.** [Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(sojasauce\)](#) [Smag](#)  
Skær gulerod i tern, og skær forårsløg i skiver. Bræk broccolien i små buketter. Opvarm Kikkoman sesamolie i en gryde, og steg forsigtigt grøntsagerne. Hæld vandet i sammen med Kikkoman ramen suppebase, og bring det hele i kog.

### Step 3

**3 spsk.** hakket persille

Brug to teskeer til at forme små ovale dumplings af semuljeblandingen. Hæld dem i den varme suppe, og tilbered dem forsigtigt i ca. 10 minutter, indtil de flyder op til overfladen. Hæld suppen op i skåle, og pynt med persille inden servering.