

Japansk krydret rissuppe med svampe

Samlet tid **12 min.** 7 min. Arbejdstid 5 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.078 kJ / 257 kcal

Fedt: **7,9 g** Protein: **6,6 g**
Kulhydrater: **40 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

500 ml	vand
2 spsk.	<u>Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce)</u> <u>Smag</u>
1	stang bladselleri
100 g	gulerod
80 g	shiitakesvampe (eller champignon)
200 g	kogt ris fra dagen før (eller kolde risrester)
1	forårsløg
0,25	ark noritang
	Friskmalet peber efter smag og behag
2 spsk.	<u>Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma</u>
2 tsk.	<u>Kikkoman Ristet Sesamolie</u>
1 spsk.	ristede sesamfrø

FREM GANGSMÅDE

Step 1

500 ml vand - **2 spsk.** Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce)
Smag - **1** stang bladselleri - **100 g** gulerod
Bring vand og Kikkoman ramen suppebase i kog. Skær selleri og gulerod i tern, hæld dem i gryden, og kog i yderligere 4 minutter, indtil grøntsagerne er møre. Fjern det skum, der måtte opstå under kogningen.

Step 2

80 g shiitakesvampe (eller champignon) - **200 g** kogt ris fra dagen før (eller kolde risrester) - **1** forårsløg - **0,25** ark noritang
Skær svampene i mundrette bidder, tilsæt dem sammen med den kogte ris, og varm det hele op i 2 minutter. Skær forårsløget i tynde skiver, og skær noritangen i strimler.

Step 3

Friskmalet peber efter smag og behag - **2 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **2 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **1 spsk.** ristede sesamfrø
Smag suppen til med peber, Kikkoman ponzu citrus sojasauce og 1 tsk. Kikkoman sesamolie. Hæld suppen op i skåle, og pynt med forårsløg, noritang, sesamfrø og en smule peber. Dryp den resterende sesamolie over, og server den færdige suppe.