KIKKOMAN

Kinesisk sanratan /suan la tang suppe

Samlet tid **20 min.** **10 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.274 kJ / 306 kcal

Fedt: **14,5 g** Protein: **16,6 g**
Kulhydrater: **30,4 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

1	fed hvidløg
1	lille mild rød chili
1 cm	stykke ingefær
1	gulerod
250 g	shiitakesvampe (eller champignon)
4	forårsløg
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
700 ml	vand
2 spsk.	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
1	æg
100 g	tofu
1 spsk.	kartoffelstivelse
2 spsk.	koldt vand
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml)
1 tsk.	flydende honning
1 spsk.	ristede sesamfrø

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1 fed hvidløg - **1** lille mild rød chili - **1 cm** stykke ingefær
Hak hvidløg og chili fint, riv ingefæren og bland det hele sammen.

Step 2

1 gulerod - **250 g** shiitakesvampe (eller champignon) - **4** forårsløg - **1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie
Skær guleroden i fine strimler, skær svampene i tern, og skær forårsløgene i tynde skiver (tag 1 spsk. fra til pynt). Opvarm Kikkoman sesamolie i en gryde, og steg det hele i 4 minutter, indtil det er let gyldent. Rør chiliblandingen i, og steg i yderligere 1 minut.

Step 3

700 ml vand - **2 spsk.** Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
Tilsæt vand og Kikkoman ramen suppebase, bring det hele i kog, og lad det simre i ca. 5 minutter.

Step 4

1 æg
Pisk ægget grundigt, og hæld det langsomt i den varme suppe under konstant omrøring.

Step 5

100 g tofu - **1 spsk.** kartoffelstivelse - **2 spsk.** koldt vand - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 spsk.** Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml) - **1 tsk.** flydende honning - **1 spsk.** ristede sesamfrø

Skær tofuen i 2x2 cm store tern. Bland kartoffelstivelse med vand, rør det i suppen og bring den kort i kog. Smag til med Kikkoman sojasauce, Kikkoman kryddersauce til sushiris og honning. Tilsæt tofu, og varm den kort op. Hæld suppen op i suppeskåle, og pynt med det friske forårsløg fra step 2 samt ristede sesamfrø inden servering.