

# 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

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

## FREM GANGSMÅDE

### 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.