KIKKOMAN

Krydret tomatkimchi hot pot

Samlet tid **35 min.** **15 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.059 kJ / 731 kcal

Fedt: **49,5 g** Protein: **37,2 g**
Kulhydrater: **33,3 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

8	baconskiver
2	cikoriesalathoveder
120 g	broccoli
1	løg
2	tomater
1	rød peberfrugt
150 g	svampe (f.eks. enoki, champignon, kongeøstershatte)
8	pølser
150 g	pelmeni eller ravioli
100 g	ost, revet (f.eks. parmesan eller mozzarella)

Suppebase:

500 ml	hønsebouillon
400 g	hakkede tomater på dåse
50 ml	hvidvin
4 spsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi

FREMGANGSMÅDE

Step 1

2 cikorie-salathoveder - **8** baconskiver - **120 g** broccoli - **1** løg - **2** tomater - **1** rød peberfrugt - **150 g** svampe (f.eks. enoki, champignon, kongeøstershatte) - **8** pølser
Skær cikoriesalaterne i kvarte på langs, og pak hver kvart ind i en baconskive. Skær broccolien ud i mundrette buketter. Skær løget i skiver, og hver tomat i 8 både. Skær den røde peberfrugt i strimler på langs. Rens svampene, skær de større svampe i halve (champignon eller kongeøstershatte), og adskil enokisvampene fra hinanden. Skær pølserne i halve.

Step 2

500 ml hønsebouillon - **400 g** hakkede tomater på dåse - **50 ml** hvidvin - **4 spsk.** Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
Bland hønsebouillon, hakkede tomater, hvidvin og Kikkoman kimchi chilisauce i en gryde. Bring blandingen i kog til rettens suppebase.

Step 3

Tilsæt baconindpakket cikorie, broccoli, løg, tomater, rød peberfrugt, svampe og pølser fra step 1 til suppebasen fra step 2. Bring suppen i kog igen, og lad den simre, indtil grøntsagerne er møre, og pølserne er færdigtilberedte.

Step 4

150 g pelmeni eller ravioli - **100 g** ost, revet (f.eks. parmesan eller mozzarella)
Hvis du ønsker en fin afrunding på måltidet, kan der tilsættes pelmeni eller ravioli til den resterende

suppe. Lad suppen simre forsigtigt, indtil de er færdigtilberedte, og drys derefter med revet ost for at få en fyldig og cremet finish.