

# Portugisisk caldo verde med røget tofu

Samlet tid **30 min.** 10 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:  
**1.627 kJ / 390 kcal**

Fedt: **21,5 g** Protein: **16,5 g**  
Kulhydrater: **30,9 g**

## INGREDIENSER

### 2 Portioner

- 1** lille løg
- 1** fed hvidløg
- 1 tsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)
- 300 g** kartofler
- 1** laurbærblad
- 500 ml** vand
- 2 spsk.** [Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(sojasauce\)](#)  
Smag
- 150 g** frisk grønkål (eller frossen)
- 100 g** røget tofu
- 1 tsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
- Derudover:**
- 2 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)  
Friskmalet peber efter smag og behag  
Stødt muskatnød
- 1 tsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)
- 2 tsk.** ristede løg

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

**1** lille løg - **1** fed hvidløg - **1 tsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#) - **300 g** kartofler - **1** laurbærblad  
Skær løget i tern, og hak hvidløget fint. Opvarm Kikkoman sesamolie i en gryde, og steg begge dele forsigtigt. Skær kartoflerne i tern, hæld dem i gryden sammen med laurbærbladet, og steg begge dele kort.

### Step 2

**500 ml** vand - **2 spsk.** [Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(sojasauce\)](#)  
Smag  
Hæld vand og Kikkoman ramen suppebase i, bring begge dele i kog, og lad det simre i 15 minutter. Fjern laurbærbladet. Blend suppen – den bør være meget cremet, men stadig forholdsvis flydende.

### Step 3

**150 g** frisk grønkål (eller frossen)  
Skær grønkålen i meget fine strimler (hvis du bruger frossen kål, sørg for at tø den op først), rør strimlerne i suppen, og bring den i kog. Lad dem simre under låg i 3-5 minutter.

### Step 4

**100 g** røget tofu - **1 tsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#) **1 tsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)  
Skær tofuen i tern. Opvarm Kikkoman sesamolie i en lille stegepande, og steg tofuen, indtil den er sprød. Smag til med Kikkoman sojasauce.

### Step 5

**2 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#) -

Friskmalet peber efter smag og behag - Stødt muskatnød - **1 tsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **2 tsk.** ristede løg

Smag suppen til med Kikkoman sojasauce, peber og muskatnød, og server suppen i skåle. Drys med Kikkoman sesamolie og top med tofuen fra step 4 samt de sprøde ristede løg inden servering.