

Spicy gombaleves (svampesuppe)

Samlet tid **25 min.** 15 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.617 kJ / 387 kcal

Fedt: **17,1 g** Protein: **11,6 g**
Kulhydrater: **45,3 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Crème af søde kartofler og ponzu:

- 100 g** søde kartofler
- Salt
- 1** fed hvidløg
- 1 spsk.** sambal oelek (eller harissa, sriracha, tomatpuré eller puré af rød peberfrugt)
- 2 tsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
- 2 nip** chilifluger
- Suppe:**
- 1** skalotteløg
- 1** lille fed hvidløg
- 250 g** svampe (f.eks. kastanjesvampe, østershatte)
- 1 tsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie
- 3 tsk.** Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce)
- Smag
- 1 spsk.** mel
- 500 ml** vand
- 2 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
- Friskmalet peber efter smag og behag
- 2 spsk.** vegansk crème fraîche
- 0,5 tsk.** Kikkoman Naturligt

FREM GANGSMÅDE

Step 1

100 g søde kartofler - Salt - **1** fed hvidløg - **1 spsk.** sambal oelek (eller harissa, sriracha, tomatpuré eller puré af rød peberfrugt) - **2 tsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **2 nip** chilifluger
Kog de søde kartofler i saltet vand i ca. 10 minutter, indtil de er møre. Hæld vandet fra, og mos dem derefter med hvidløg, sambal oelek, Kikkoman ponzu citrus sojasauce og chilifluger, indtil blandingen er glat.

Step 2

1 skalotteløg - **1** lille fed hvidløg - **250 g** svampe (f.eks. kastanjesvampe, østershatte) - **1 tsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie **1 tsk.** Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
Hak skalotteløg og hvidløg fint. Skær svampene i mundrette bidder, og steg dem sammen med skalotteløg og hvidløg på en varm pande i Kikkoman sesamolie, indtil de er gyldne. Rør 1 tsk. Kikkoman ramen suppebase i.

Step 3

1 spsk. mel - **500 ml** vand - **2 spsk.** Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
Drys med mel og steg det kort. Hæld vand og Kikkoman ramen suppebase i. Bring det hele i kog, og lad det simre i 10 minutter.

Step 4

2 spsk. Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma Friskmalet peber

Brygget Sojasauce

Derudover:

- 1** bakke karse
- 100 g** baguette med kerner
- 1 tsk.** ristede hvide sesamfrø
- 1 tsk.** ristede sorte sesamfrø

efter smag og behag - **2 spsk.** vegansk crème fraîche - **0,5 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Smag suppen til med Kikkoman ponzu citrus sojasauce og peber. Bland den veganske crème fraîche med Kikkoman sojasauce, og rør det i suppen.

Step 5

1 bakke karse - **100 g** baguette med kerner - **1 tsk.** ristede hvide sesamfrø - **1 tsk.** ristede sorte sesamfrø

Klip karsen af. Skær baguetten i skiver, fordel cremen af de søde kartofler ovenpå, og top med karsen. Hæld suppen i kopper, drys med sesamfrø, og server suppen med baguetteskiverne.