KIKKOMAN

Svampesuppe

Samlet tid **30 min.** **30 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
637 kJ / 152 kcal

Fedt: **10,9 g** Protein: **5 g**
Kulhydrater: **4,9 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

150 g	løg
1 tsk.	olie
200 g	blandede svampe (3-4 forskellige slags, fx champignons, østershatte, shiitakesvampe osv.)
20 g	bacon i skiver
800 ml	hønsebouillon
4 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 tsk.	sukker
60 g	syrnet fløde
7,5	strå purløg

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skræl løgene, og skær dem i tynde skiver. Varm olien på en pande, og svits løgene kraftigt, til de er gyldenbrune. Rens svampene, og skær dem i ca. 3 mm tynde skiver. Hak baconskiverne groft, og svits dem i en gryde med olie. Tilsæt svampene, og svits videre. Tilsæt hønsebouillonen og de svitsede løg, og lad det hele koge op. Krydr derefter med naturligt brygget sojasauce og sukker. Fyld suppen i en suppekop (eller skål), kom en spiseskefuld syrnet fløde på, og pynt med hvidløg.