

Azjatycka zupa z kurczaka z imbirem i rzodkwią

Czas ogółem **90 min** 90 min Czas gotowania **70 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Bulion:

1,5 kg udek kurczaka, bez kości,
pokrojonych na duże
kawałki

Naturalnie warzony sos
sojowy z obniżoną
zawartością soli

2 l bulionu drobiowego

3 gwiazdki anyżu

2 laski cynamonu

1 pomarańcza (do obrania
skórki)

100 g imbiru

Dodatki:

500 g makaronu ryżowego

500 g szpinaku

50 ml Kikkoman Toasted
Sesame Oil

700 g białej rzodkwi, cienko
pokrojonej

50 ml Przyprawa do ryżu do
sushi Kikkoman (300ml)

Dodatkowo:

2 opakowania rzeżuchy,
posiekanej

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Udka kurczaka zagotuj z Sosem sojowym Kikkoman o obniżonej zawartości soli, anyżem, cynamonem, skórką pomarańczową, imbirem i bulionem drobiowym. Gotuj na wolnym ogniu przez około 90 minut, od czasu do czasu zbierając zanieczyszczenia.

Krok 2

W międzyczasie ugotuj makaron ryżowy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Szpinak krótko zblanszuj, zamarynuj w Oleju sezamowym Kikkoman i podziel na porcje o wadze ok. 50 g. Delikatnie wymieszaj rzodkiew z Przyprawą do ryżu Kikkoman i pozostaw na chwilę do zamarynowania, a następnie uformuj z niej gniazdka o wadze ok. 60 g.

Krok 3

Makaron, szpinak, rzodkiew i kurczaka nałóż do misek i zalej gorącym bulionem. Udekoruj rzeżuchą i podawaj.