

Japońska pikantna zupa ryżowa z grzybami

Czas ogółem **12 min** 7 min Czas przygotowania 5 min Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

1.078 kJ / 257 kcal

Tłuszcz: **7,9 g** Białko: **6,6 g**

Węglowodany: **40 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

500 ml	wody
2 łyżki	<u>Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman</u>
1	łodyga selera
100 g	marchewki
80 g	grzybów shiitake (lub pieczarek)
200 g	ugotowanego ryżu z poprzedniego dnia (lub zimnego ryżu/resztek ryżu)
1	dymka
0,25	arkusza nori
	świeżo zmielony pieprz do smaku
2 łyżki	<u>Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman</u>
2 łyżeczki	<u>Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman</u>
1 łyżka	prażonego sezamu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

500 ml wody - **2 łyżki** Skoncentrowana Baza do

Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen

Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman - **1** łodyga

selera - **100 g** marchewki

Zagotuj wodę z Bazą do zupy ramen Kikkoman.

Selera i marchewkę pokrój w kostkę, dodaj do

garnka i gotuj około 4 minuty, aż warzywa

zmiękną. Zdejmij powstałą pianę.

Krok 2

80 g grzybów shiitake (lub pieczarek) - **200 g**

ugotowanego ryżu z poprzedniego dnia (lub

zimnego ryżu/resztek ryżu) - **1** dymka - **0,25**

arkusza nori

Pokrój grzyby na kawałki wielkości kęsa. Dodaj je

do garnka wraz z ugotowanym ryżem i podgrzewaj

przez około 2 minuty. Pokrój dymkę w cienkie

krążki, a nori w paski.

Krok 3

świeżo zmielony pieprz do smaku - **2 łyżki** Ponzu -

Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku

Cytrynowym Kikkoman - **2 łyżki** Olej z prażonych

nasion sezamu Kikkoman - **1 łyżka** prażonego

sezamu

Dopraw zupę pieprzem, Cytrusowym sosem Ponzu

Kikkoman i 1 łyżeczką Oleju sezamowego

Kikkoman. Przelej do miseczek, udekoruj dymką,

nori, sezamem i odrobiną pieprzu. Skrop

pozostałym olejem sezamowym i podawaj.