KIKKOMAN

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	Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman
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	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
2 łyżeczki	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
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.