

Zencefilli ve turplu Asya usulü tavuk çorbası

toplam süre **90 dak.** 90 dak. pişme süresi **70 dak.** Bekleme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Et suyu için:

1,5 kg tavuk but kemiksiz (iri doğranmış)
Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente

Soya Sosu

2 litre tavuk suyu

3 adet yıldız anason

2 adet çubuk tarçın

1 adet portakal kabuk rendesi

100 gr zencefil

İç harç için:

500 gr pirinç noodle

500 gr ıspanak

50 ml Kikkoman Toasted Sesame Oil

700 gr beyaz turp (ince dilimlenmiş)

50 ml Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi

Ek olarak:

2 paket kesilmiş tere

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tavuk butları Kikkoman Naturally Brewed Less Salt Soy Sauce, yıldız anason, tarçın, portakal kabuğu rendesi, zencefil ve tavuk suyu ile birlikte kaynatın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 90 dakika hafifçe pişirin; oluşan köpükleri ara ara alın.

Adım 2

Bu sırada pirinç noodle'ı paketindeki talimatlara göre haşlayın. Ispanağı kısa süre blanch edin, Kikkoman Toasted Sesame Oil ile marine edin ve yaklaşık 50 gr'lık porsiyonlar halinde hazırlayın. Beyaz turpu Kikkoman Seasoning for Sushi Rice ile nazikçe karıştırın, kısa süreliğine marine edin ve yaklaşık 60 gr'lık yuvalar oluşturun.

Adım 3

Noodle, ıspanak, turp ve tavuğu çorba kâselerine paylaşın. Üzerine sıcak et suyunu dökün ve biraz tere ile servis edin.