

Asya usulü havuçlu ve yumurtalı çorba

toplam süre **30 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.800 kJ / 430 kcal

Yağ: **14 gr** Protein: **28 gr**
Karbonhidrat: **42 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

1 yemek kaşığı	bitkisel yağ
0,5	soğan
0,5	ince doğranmış acı biber
1	diş ince doğranmış sarımsak
0,5 tatlı kaşığı	rendelenmiş zencefil
1	havuç
1	kırmızı biber
150 gr	tavuk göğsü fileto
1,5 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
600 ml	tavuk suyu veya su
1	yumurta
2,5 yemek kaşığı	buğday unu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 yemek kaşığı bitkisel yağ - **0,5** soğan - **0,5** ince doğranmış acı biber - **1** diş ince doğranmış sarımsak - **0,5 tatlı kaşığı** rendelenmiş zencefil - **150 gr** tavuk göğsü fileto - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Soğanı doğrayın. Doğranmış soğan, kırmızı biber, sarımsak ve zencefili yağda soteleyin. Dilinlenmiş tavuk göğsünü ve Kikkoman Soy Sauce'ü ekleyin. Wok'ta devamlı karıştırarak 2 dakika pişirin.

Adım 2

1 kırmızı biber - **1** havuç - **600 ml** tavuk suyu veya su
Doğranmış havuç ve kırmızı biberi ekleyin. 1 dakika daha soteleyin. Ardından üzerine ısıtılmış tavuk suyunu ya da sıcak su ekleyin. Kısık ateşte 15 dakika kaynatın.

Adım 3

1 yumurta - **2,5 yemek kaşığı** buğday unu - **0,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Küçük bir kapta yumurta, un ve Kikkoman Soy Sauce'ü çırpın. Karışımı yavaşça çorbanın üzerine dökün ve bu esnada karıştırmaya devam edin. Kaynayana kadar pişirin ve ardından servis edin.