

# Baharatlı gombaleves (mantar çorbasi)

toplam süre **25 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**1.617 kJ / 387 kcal**

Yağ: **17,1 gr** Protein: **11,6 gr**  
Karbonhidrat: **45,3 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

**Tatlı patatesli ponzu kreması:**

**100 gr** tatlı patates  
Tuz  
**1** diş sarımsak  
**1 yemek kaşığı** sambal oelek (veya harissa, sriracha, domates salçası veya biber salçası)

**2 tatlı kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu  
**2 tutam** pul biber

**Çorba:**

**1** adet arpacık soğan  
**1** adet küçük diş sarımsak  
**250 gr** mantar (örneğin kestane mantarı, istiridye mantarı)

**1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı

**3 tatlı kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi

**1 yemek kaşığı** un

**500 ml** su

**2 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu

Damak tadına göre taze çekilmiş karabiber  
vegan crème fraîche

**2 yemek kaşığı**

**0,5 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

**Ek malzemeler:**

**1** küçük saksı tere

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

**100 gr** tatlı patates - Tuz - **1** diş sarımsak - **1 yemek kaşığı** sambal oelek (veya harissa, sriracha, domates salçası veya biber salçası) - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **2 tutam** pul biber  
Tatlı patatesi soyun ve küp küp doğrayın, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın. Ardından süzüp ezin. İçine ezilmiş sarımsak, sambal oelek, Kikkoman Ponzu Citrus Seasoned Soy Sauce - Lemon ve pul biberi ekleyip pürüzsüz bir krema kıvamına gelene kadar karıştırın.

**Adım 2**

**1** adet arpacık soğan - **1** adet küçük diş sarımsak - **250 gr** mantar (örneğin kestane mantarı, istiridye mantarı) - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi

Soğanı, sarımsağı ve mantarları doğrayın. Bir tencerede Kikkoman Toasted Sesame Oil ile altın rengi alana kadar soteleyin. 1 tatlı kaşığı Kikkoman Concentrated Ramen Noodle Soup Base'i ekleyip karıştırın.

**Adım 3**

**1 yemek kaşığı** un - **500 ml** su - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi

Unu sebzelerin üzerine serpin ve kısa bir süre birlikte soteleyin. Suyu ve ilave 2 yemek kaşığı Kikkoman Ramen Soup Base'i ekleyin, kaynama noktasına getirin ve yaklaşık 10 dakika pişirin.

**Adım 4**

**2 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu Damak tadına göre taze çekilmiş karabiber - **2 yemek**

**100 gr** çekirdekli baget ekmeđi  
**1 tatlı kaşığı** kavrulmuş beyaz susam  
**1 tatlı kaşığı** kavrulmuş siyah susam

**kaşığı** vegan crème fraîche - **0,5 yemek kaşığı**  
Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu  
Çorbayı Kikkoman Ponzu Citrus Seasoned Soy  
Sauce - Lemon ve karabiber ile tatlandırın.  
Vegan crème fraîche'i ½ tatlı kaşığı Kikkoman  
Naturally Brewed Soy Sauce ile karıştırın ve  
ardından çorbaya ilave edin.

#### **Adım 5**

**1** küçük saksı tere - **100 gr** çekirdekli baget ekmeđi  
- **1 tatlı kaşığı** kavrulmuş beyaz susam - **1 tatlı**  
**kaşığı** kavrulmuş siyah susam

Tereleri saksısından kesin. Baget ekmeğini  
dilimleyin, üzerine hazırladığınız tatlı patates  
kremasını sürün ve tere ile süsleyin. Çorbayı  
kâselere paylaşın, üzerine beyaz ve siyah  
susamları serpiştirin ve hazırladığınız baget  
dilimleri ile servis yapın.