KIKKOMAN

Baharatlı gombaleves (mantar çorbası)

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
2 yemek kaşığı	vegan crème fraîche
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 ekmeği
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 ekmeği - **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 paylaştırın, üzerine beyaz ve siyah susamları serpiştirin ve hazırladığınız baget dilimleri ile servis yapın.